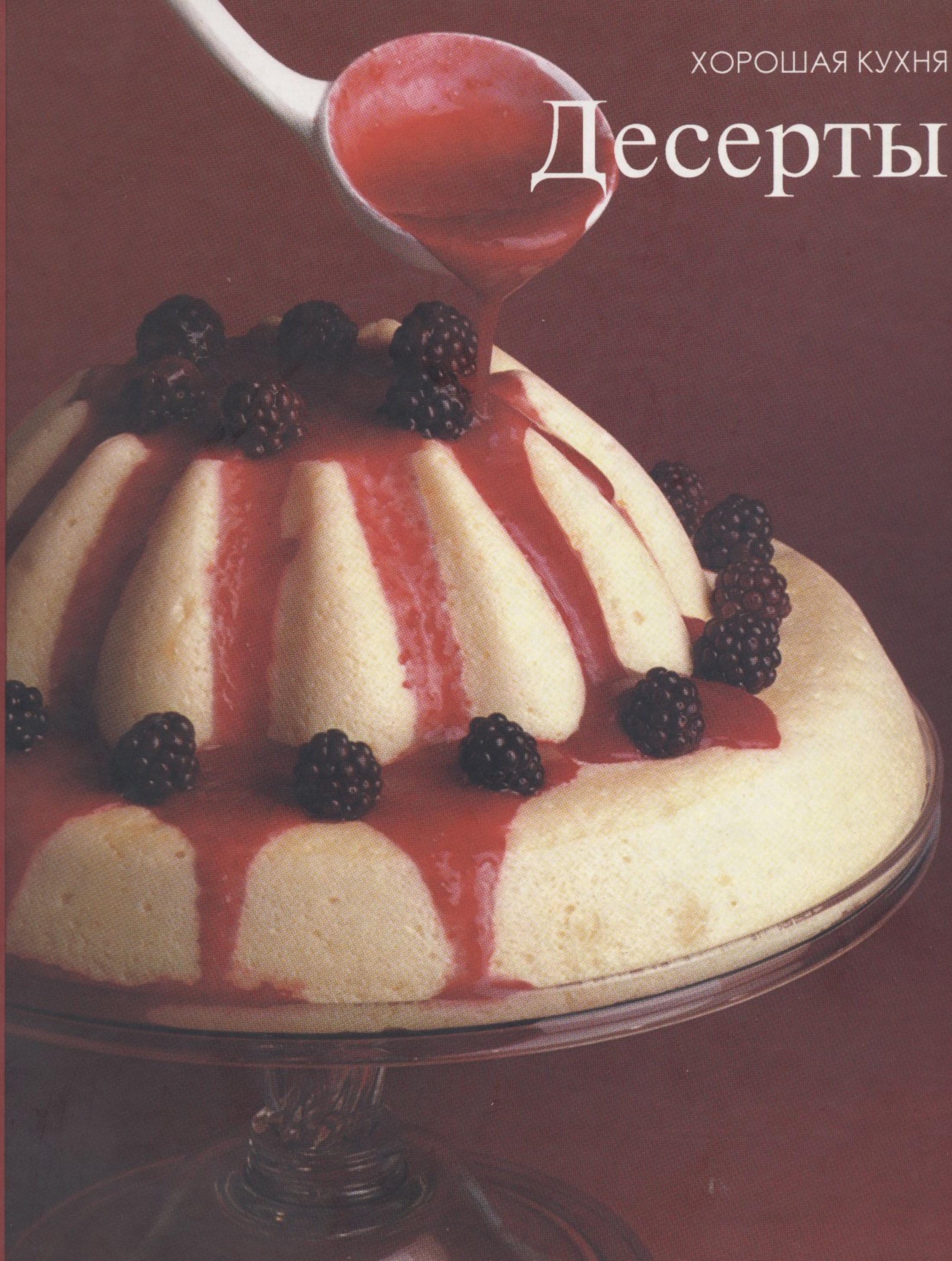
ХОРОШАЯ КУХНЯ

Десерты



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 — Вкусное и изящное окончание трапезы / Сахар: универсальный ингредиент / Сладкие украшения всех оттенков / Орехи: лакомство и украшение / Яичный белки: воздушная основа десерта / Желатин: элемент преображения

1 ФРУКТЫ 19 — Откровения цвета и вкуса / Подготовка фруктов к еде / Фруктовые салаты: простые и экзотические / Приготовление чистого, прозрачного желе / Фруктовые пюре: свойства и особенности / Запеченные целиком фрукты с начинкой / Сочное и сытное пюре из каштанов / Два способа изготовления хлебных «футляров» / Вареные фрукты: нежный вкус зависит от времени приготовления

2 КРЕМЫ И МЕРЕНГИ 37 — Разные способы использования яиц / Английский крем: сладкий соус и основа для многих десертов / Слегка сгущенные кремы с богатым вкусом / Густой крем в карамели / Скульптурные работы из крема и желатина / Воздушные лакомства: мягкие или хрустящие

3 СУФЛЕ И ПУДИНГИ 49 — Легкие и сытные десерты / Чудеса воздушной кулинарии / Холодный и горячий шоколад / Два классических пудинга-суфле / Волшебное превращение с помощью яиц и сливок / Приготовление пудинга на пару: вековая традиция

4 БЛИНЫ И ФРИТЮРЫ 61 — Разные способы использования бездрожжевого теста / Как испечь безупречные блины / Блины, фаршированные фруктами / Приготовление торта из блинов / Фруктовый пудинг из бездрожжевого теста / Золотые фруктовые фритюры

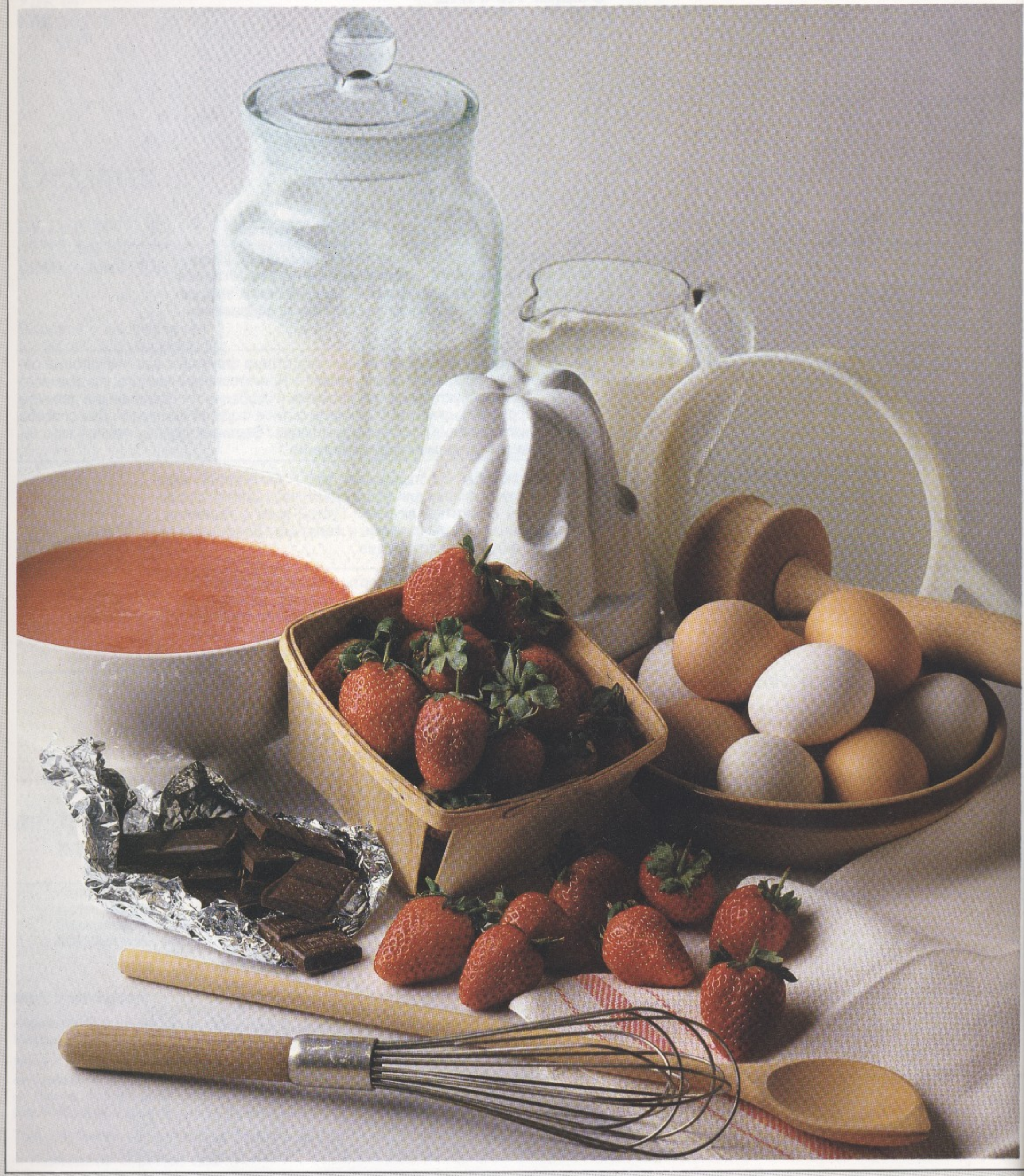
5 ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ 69 — Обыкновенное чудо изо льда и мороженого / Фруктовый лед: свежий и чистый вкус / Использование мешалки для мороженого / Создание парфе из яиц и сливок / Фруктовая начинка для мороженого / Разноцветные слои холодного суфле

6 КОМБИНИРОВАННЫЕ ДЕСЕРТЫ 79 — От традиции к импровизации / Питательный крем в бисквитной оболочке / Высокий десерт из творога / Фруктовые кольца / Корзина из меренг, заполненная фруктами / Трайфл: основа для импровизации / Вино и крем для *силлабаба* / Пудинг из оставшегося мороженого

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 91 — Фруктовые десерты / Желе / Кремы / Творожные десерты / Суфле и пудинги / Блины и фритюры / Холодные десерты / Комбинированные десерты / Стандартные рецепты

Десерты

Москва
«ТЕРРА»
1998



ВКУСНОЕ И ИЗЯЩНОЕ ОКОНЧАНИЕ ТРАПЕЗЫ

Хорошо приготовленное блюдо всегда доставляет удовольствие; десерты же изобретены исключительно для удовольствия. В конце обеда, когда вы уже практически утолили голод, десерт восстанавливает тонкий вкус и создает ощущение комфорта. Даже миссис Битон, которая в прошлом веке составила кулинарную энциклопедию, женщину, не склонную к высокопарным выражениям, эта тема настроила на поэтический лад. В своей книге, посвященной вопросам домашнего хозяйства (The book of Household Management), она почти нехотя призналась: «Если в пище или в процессе питания вообще можно найти какую-либо поэзию, то эта поэзия — в десерте».

О том, как создать такую «поэзию», рассказывается в этой книге. Для самого простого варианта десерта необходимо лишь выбрать спелые красивые фрукты и подать их на стол без всяких украшений. Другие, более трудоемкие рецепты могут потребовать использования самых разных техник — вам придется толочь, протирать через сито, сбивать, взбалтывать, печь или замораживать — и все эти рецепты вы найдете в следующих главах. Но, независимо от сложности рецепта, все десерты требуют внимания к деталям, будь то отделение мякоти от кожуры апельсина или тщательное разделение яичных белков и желтков для сладкого соуса. К счастью, сами ингредиенты обычно не слишком сложны. Несколько яиц, сливки, шоколад или немного свежих фруктов — вот почти все, что требуется для приготовления изысканного слоеного баварского крема; немного манной крупы из кухонных запасов — и вы сможете приготовить пудинг суфле, такой, как на обложке.

Конечно, во всех рецептах десертных блюд присутствует сахар. Большинство людей обожает сладкие блюда, и десерты существуют для удовлетворения их вкусов. Действительно, развитие современной идеи десертов неотделимо от доступности (и, следовательно, популярности) сахара. Хотя в Индии сахар широко использовался уже к V веку до н.э., в других местах это был редкий деликатес, который импортировался в небольших количествах и так дорого ценился, что его называли «белым золотом». В европейской кулинарии для подслащивания блюд до XV века использовался мед. Мавританские завоеватели постепенно распространили культивирование сахарного тростника с востока через Северную Африку, на Сицилии и в Испании, но поставки сахара в Европу резко возросли лишь после того, как испанцы в XV веке колонизировали страны Карибского бассейна и устроили там плантации.

Однако «белое золото» не было той чистой гранулированной сахарозой, к которой мы привыкли сейчас. До начала XX века сахар выпускался в виде больших твердых кусков. Чтобы их разбить, применяли тяжелые железные щипцы, после чего сахар толкли в ступе до получения сахарной пудры. Существовали трудные методы рафинирования сахара: если повар хотел получить чистый сахар, он сначала готовил сироп, а затем долго снимал пену, чтобы удалить лишние вещества.

В наше время сахар рафинируется промышленным способом, и современные повара освобождены от всех этих трудоемких операций. Однако сиропы и карамель все еще необходимо изготовлять в домашних условиях. Поэтому на стр. 8 вы найдете описание всех видов сиропов, обычно используемых в приготовлении десертов, и объяснение разнообразной терминологии, описывающей эту область кулинарии.

Другой необходимый компонент десерта — яичные белки, которые удостоились множества мистических описаний и туманных советов. Но, несмотря ни на что, получение объемной, густой пены не зависит ни от удачи, ни от магии, ни от лунных фаз: из описания на стр. 14 вы узнаете, как с помощью правильно подобранных инструментов и искусного взбивания можно добиться нужной консистенции пены. Освоив эти основные правила, вам не составит труда приготовить любой из десятков десертов, основанных на правильно взбитых белках. На этих же страницах вы найдете фотографии, иллюстрирующие различные стадии, которые проходят белки во время взбивания, и показывающие оптимальные стадии для разных видов десертов. Например, для приготовления прекрасного суфле или мусса (*стр. 50, 52*) необходимо, чтобы белки были достаточно мягкими и легко смешивались с другими компонентами блюда, поэтому их следует взбивать лишь до получения легко оседающих хлопьев. Меренги (*стр. 46*) не требуют такого смешивания, чтобы они получились твердые и почти невесомые, белки надо взбивать до консистенции густой пены.

Любой список основных ингредиентов обязательно включает желатин, который позволяет залить десерт в привлекательную форму, а затем выложить его для подачи на стол. Желатин может также придать определенную плотность муссам или холодным суфле, но в любом случае его следует использовать с большой осторожностью: избыточное количество желатина приводит к тому, что десерт становится жестким и резиновым, а недостаточное его количество — и десерт рассыпается. На стр. 16 показано, как использовать обычный желатин промышленного производства в листовой форме или в виде порошка, а также как с помощью традиционных методов приготовить используя телячьи ножки — источник самого лучшего и чистого желатина.

После руководств по использованию необходимых ингредиентов следуют главы с основными категориями десертной кулинарии — фруктовыми десертами, блинами и фритюрами, мороженым и т. д. Здесь вы найдете иллюстрации к основным техникам десертной кулинарии, от подготовки фруктов для салата до приготовления сладкой подливы. В последней главе этого раздела книги описано приготовление таких классических блюд, как шарлотка, и таких сложных кулинарных конструкций, как меренговая корзина с начинкой из фруктов и мороженого.

Вторая половина книги содержит международную антологию рецептов десертов, представляющую собой выборку из

лучших кулинарных книг. Некоторые рецепты требуют точности и неразумно слишком далеко отходить от пропорций и времени приготовления указанных, например, в рецептах фруктового желе или суфле. Однако рецепты изготовления бисквитов, фруктовых компотов или мороженого предполагают бесконечное количество вариантов. С помощью руководств, проиллюстрированных в первой половине книги, и вдохновляющих рецептов из второй половины книги вы сможете творить кулинарные шедевры, а возможности для творческого эксперимента будут ограничены лишь пределами вашего воображения.

Десерты в меню

С давних времен люди ели различные сладости, но представление об отдельном сладком блюде, подаваемом в конце трапезы, — сравнительно новая идея. Как видно из одного сохранившегося парижского меню, французский банкет в XV веке мог включать сладкую пшеничную кашу, а также фруктовые желе и фритюры, разложенные рядом с олениной и блюдами с миногой и осетриной: гости могли брать наудачу все, что им захочется. История некоторых современных десертов отражает прежние традиции, когда между разными категориями пищи еще не было явного различия. *Бланманже,* или баварский крем, который изготавливается из миндального молока, желатина и сбитых сливок (*стр. 44*), когда-то служил сладким соусом для измельченных куриных грудок с миндалем.

Одной из причин для подобного беспорядочного смешения сладких и острых блюд было, несомненно, желание выставить напоказ собственное богатство. Стол, который ломился от разнообразных яств, производил внушительное впечатление. К тому же сладости (и приправы, часто подававшиеся вместе с ними) были дорогим удовольствием, поэтому если хозяин при всякой возможности потчевал гостей сладкими блюдами, у них не оставалось сомнений насчет состоятельности этого человека.

Даже тогда, когда дешевый сахар стал вполне доступен, выделение десертов в отдельное блюдо потребовало времени. Повара, да и их хозяева неохотно отказывались от грандиозных сервировок, к которым они привыкли, поэтому лишь к середине XIX века идея подачи блюд на стол в том порядке, в котором они должны быть съедены (так что одно блюдо сменялось следующим и т.д.) получила полное признание. Но как только это новшество, получившее название servoce a la russe (сервировка по-русски), было принято, оно немедленно стало нормой во всем западном мире.

Люди с радостью приняли новую систему, поскольку теперь все блюда, из которых состояла трапеза, подавались при правильной температуре. Повара также оказались в выгодном положении, ведь их искусство теперь могло быть лучше оценено. К тому же повара получили приятную возможность разрабатывать новую и очень популярную форму искусства — меню. При правильном подборе одно блюдо сменяло другое в тщательно выверенной последовательности, которая представляла собой своего рода ритм в стремительной пьесе вкусовых диминуэндо и крещендо. А десерты становились заключительным аккордом.

Выбор и подача десерта

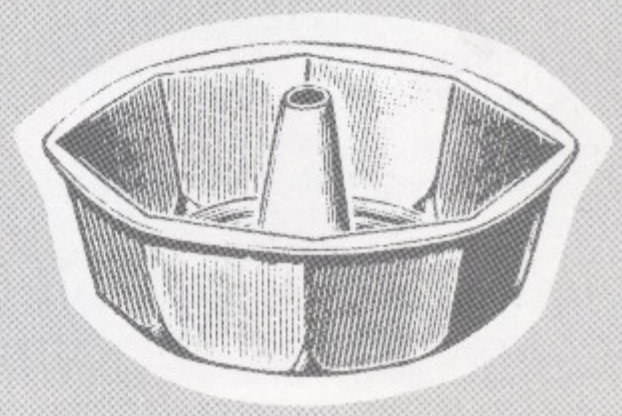
Из-за своего особого положения в меню десерт должен дополнять и соответствовать всему, что следовало до него. Чтобы прельстить аппетиты гостей, в заключение длинной трапезы, представление десерта должно быть заманчивым и привлекательным. Действительно, искусство десертной кулинарии — это во многом искусство соблазнения. В прошлом преподнесение десерта имело больше общего с архитектурой, чем с кулинарией; викторианцы предпочитали огромные орнаментальные вазы, обширные фантастические композиции, украшенные кручеными сахарными нитями и золотыми листьями.

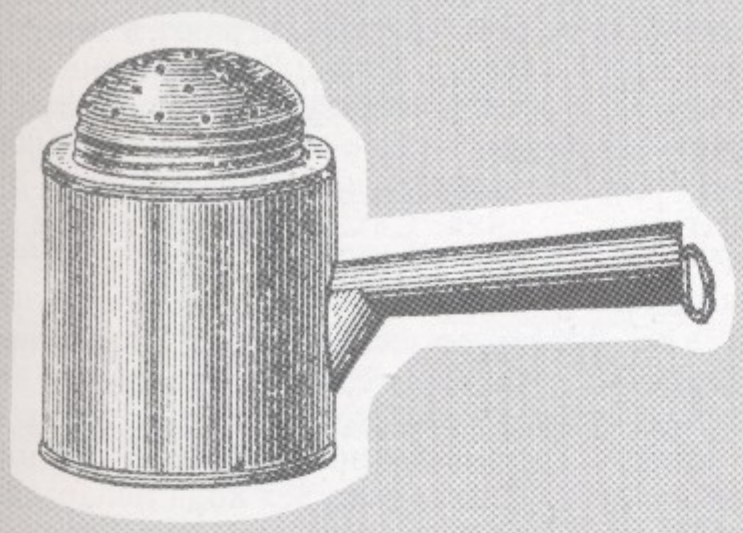
Сейчас вряд ли кого впечатлят подобные сооружения. В самом деле, их огромные размеры часто не позволяли оценить их вкус. Например, большое желе только тогда могло поддерживать свой вес, если в нем было столько желатина, что десерт становился резиновым на вкус. И все же, хотя сейчас наблюдается тенденция к относительной простоте, современные повара все еще любят готовить показательные блюда, демонстрирующие красоту десертных материалов. А поскольку материалы для десертов разнообразны и часто так радуют глаз, подобные декоративные представления до сих пор показывают высшую степень совершенства в десертной кулинарии.

Подходящий пример — фруктовые десерты. Безупречный фруктовый салат (*стр. 22*) требует минимальной подготовки и просто излучает свежесть. Фруктовые пюре, скомбинированные со сбитыми сливками или яичными белками (*стр. 26*), представляют собой простые и освежающие десерты. Но фрукты также могут быть сервированы и более эффектно: фантазия может превратить, например, вареные фрукты в очаровательное сочетание узора и цвета (*стр. 84*).

Но никогда нельзя рассматривать десерт вне контекста всего обеда, после которого он должен подаваться. Идеальное завершение зависит, естественно, от предшествующих блюд. Во все времена (не считая, конечно, первобытной эпохи) самым сытным десертом был пудинг, приготовленный на пару (*стр. 58*). Он обычно завершает простой обед, состоящий только из тарелки мясного супа и второго. Обильная и сытная трапеза требует легкого и простого десерта, такого, как нежирное мороженое. И наоборот, меню может быть построено, начиная от простых блюд, через нарастание сложности к щедрому — но ни в коем случае не тяжелому — финалу.

При составлении меню постарайтесь избежать повторения блюд или приправ с одинаковым вкусом и фактурой. Если в





основном блюде есть фруктовый ингредиент — например, утка с апельсинами — не следует включать этот фрукт в десерт, точно так же, как нельзя в течение обеда подавать больше одного густого яичного соуса. Почти также важен и цвет: если за несколькими блюдами белого или кремового цвета последует такой же десерт, то это покажется гостям скучным, независимо от того, насколько удачно получилось каждое блюдо в отдельности. Однако в составлении меню не так уж много строгих правил, и, учитывая эти вполне разумные ограничения, вы сможете экспериментировать столько, сколько захотите.

Вино и десерты

Потенциальная связь десертов и вин (которые могут служить как ингредиентами, так и дополнениями к десертам) намного сложнее и богаче, чем многие воображают.

Простейший способ использования вина в качестве части десерта — залить им свежие фрукты или ягоды, лучше всего клубнику. В местностях, где выращивают виноград, с наступлением сезона клубники в семьях виноторговцев возобновляется восхитительный ритуал: каждый день хотя бы одна из трапез заканчивается подачей на стол огромного блюда с клубникой. Иногда ягоды в блюде посыпают сахаром, предварительно залив их бутылкой красного вина, но чаще все сидящие за столом накладывают клубнику в стаканы с красным вином, оставшимся после обеда, посыпают по вкусу сахаром — некоторые предпочитают не подслащивать, — а затем ягоды слегка мнут ложкой, чтобы их запах перемешался с запахом вина, и сразу начинают есть. Достоинства каждого ингредиента обостряются и увеличиваются благодаря присутствию другого. Вино акцентирует чистый вкус клубники, а само неожиданно обретает новую жизнь и свежесть.

Не только клубника способна переживать такие трансформации. С тем же успехом подобным образом можно использовать белые или желтые персики. Часто клубнику или персики заливают шампанским. Лучше всего для этого использовать старое вино, которое уже не так играет. Однако самый прекрасный десерт из шампанского можно получить, вливая тонкой струйкой вино в красивую кашицеобразную массу изо льда, которая также содержит шампанское (*см. стр. 70*).

Когда в кулинарии используется вино, его свойства меняются в зависимости от степени нагревания и продолжительности приготовления блюда. Соус *сабайон* (*стр. 39*) может служить примером частичной потери крепости вина в результате термической обработки: набор ингредиентов просто нагревается без доведения до кипения. Для всех соусов *сабайон* обычно используются простые белые вина, настоянные на ароматных лимонных или апельсиновых корках; часто также добавляют какой-либо ликер. Результат великолепен, но поскольку вино, приготовленное подобным образом, сохраняет вкусовые качества, повару следует учитывать и другую возможность: вместо использования специальных вкусовых приправ можно взять высококачественное вино, и тогда соус получится просто уникальным.

Длительное приготовление может неузнаваемо изменить вино. Грушевый сироп с красным вином (*рецепт на стр. 100*) — это чудо роскоши, но из-за долгого кипячения на медленном огне от первоначальных качеств вина не остается и следа, поэтому в данном случае целесообразнее выбрать простое красное вино хорошего, густого цвета. Так что, если для обострения вкусовых качеств ингредиентов свежую клубнику следует заливать благородным первоклассным вином, то длительная варка груш в том же вине равносильна «виноубийству».

Некоторое время назад сладкие вина вышли из моды, в какой-то степени из-за того, что их традиционно подавали с невероятно сладкими или жирными кондитерскими изделиями, которые вовсе им не подходили. На самом же деле, эти вина могут доставить много удовольствия, особенно в сочетании с подходящим десертом. Несмотря на французскую традицию подавать шампанское с десертами, сочетание сухого вина и сладкого десерта все же не очень удачно. Чтобы вкусы подходили друг к другу, вино должно быть слаще десерта. Если же десерт заметно слаще, любое, даже самое изысканное вино покажется слабым и кислым. Кроме того, лучше, если вино будет холоднее, чем десерт (десерт из льда, залитого шампанским, — прекрасное, но необычное блюдо). В десерте также не должно быть шоколада, так как он сильно заглушает вкус вина, а кислые фрукты можно включать в его состав крайне осторожно.

Особый сорт яблок, который англичане называют «пищевым», а французы — «кулинарным», в составе десертов идеально подходит к хорошему сладкому вину. Если нарезать их дольками, потушить в масле, завернуть в горячие блинчики, слегка посыпать сахаром и быстро запечь в гриле или в горячей духовке, то яблоки превратятся в отличное традиционное сопровождение к изысканному сотерну или благородному немецкому вину (*Trockenbeerenauslese*). Десерты из груш также прекрасно подходят к винам, это относится и ко всем орехам, особенно к миндалю. К сладким винам хорошо подавать также и баварские кремы (*стр. 44*). *Бланманже*, в состав которого входит миндальное молоко с привкусом горького миндаля, относится к самым красивым блюдам, дарящим гамму вкусовых ощущений, и прекрасно сочетается со старым сотерном. Проникающая глубина и живой букет этого вина, слегка оттененные нежной горечью, сладость без намека на приторность идеально смешиваются со вкусом десерта. Такой союз превращает удачный десерт в неповторимый.

САХАР: УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

Общим компонентом всех десертов является сахар. Им можно посыпать фрукты или взбить с ним яичные желтки для подливы. Во многих рецептах сахар необходимо сначала растворить и вскипятить с водой, чтобы получился сироп, который быстро и легко смешивается с другими ингредиентами.

Сироп используется для разных целей: например, в нем можно сварить фрукты (*стр. 34*) или соединить его с яичными желтками для приготовления некоторых видов мороженого. Из концентрированного сиропа получается карамель.

Традиционно для изготовления сиропа используется медная кастрюля, поскольку медь хорошо проводит тепло и не вступает в химическую реакцию с сахаром. Сахар и вода нагреваются вместе и доводятся до кипения (*см. ил.*). Необходимо тщательно перемешивать смесь на медленном огне, чтобы сахар полностью растворился в воде, иначе при кипении сироп кристаллизуется. Но как только сироп закипит, помешивание также может вызвать кристаллизацию.

Плотность сиропа (то есть пропорции сахара и воды) должна соответствовать типу десерта. Например, жидкий сироп используется как заправка к фруктовому салату; мороженое или парфе потребуют более густого сиропа. Если вы хотите приготовить сироп заранее и хранить его в холодильнике для последующего использования, то лучше сварить самый густой: в последующем его можно разбавить до любой концентрации.

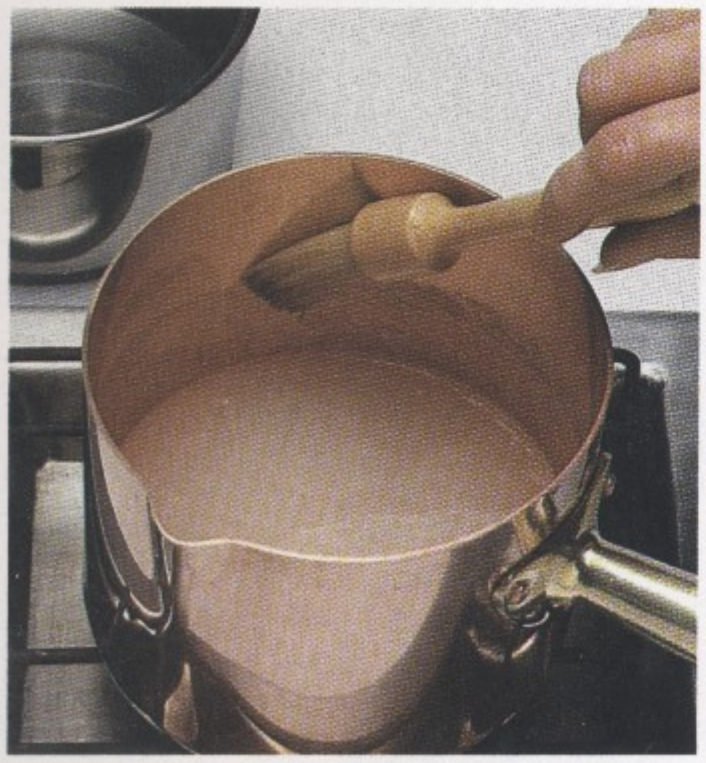
На следующей странице указаны пропорции сахара и воды, из которых — при соответствующем времени приготовления, отсчитанном с момента начала кипения смеси — получаются различные сиропы, наиболее часто используемые в десертной кулинарии. Подобно устаревшей — но удобной — стенографии, авторы книг по кулинарии для описания содержания сахара в сиропе иногда пользуются показаниями сахариметра — инструмента для измерения плотности сиропа в градусах по шкале Боме. Сейчас сахариметры практически вышли из употребления, но если вы встретите рецепт, требующий плотности сиропа, скажем, в 22°, то можете воспользоваться данной таблицей и найти соответствующие этому числу пропорции сахара и воды.

Иллюстрации на следующей странице демонстрируют изготовление сиропов, которые играют в десертной кулинарии меньшую роль; они намного более концентрированы: содержание сахара в них почти достигает 100%. Для их приготовления необходима другая техника. Сахар растворяется в минимальном количестве воды, и эта вода затем испаряется при сильном кипении. Во время испарения качество сиропа быстро меняется, поэтому для получения нужной консистенции очень важно соблюдать время, указанное в инструкции. Как только вся вода испаряется, остается лишь расплавленный сахар; через несколько секунд он начинает менять цвет и превращается в карамель.

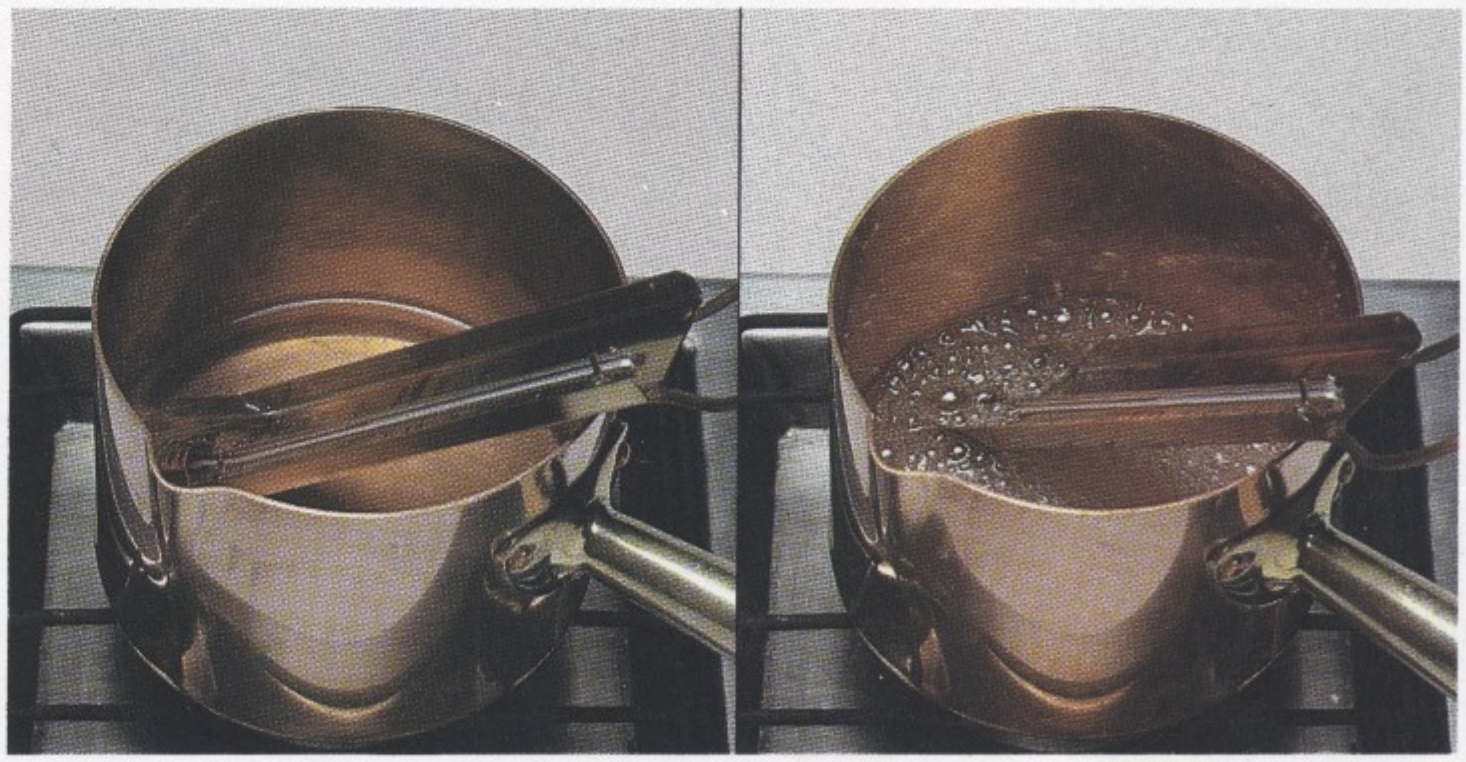
Лучший способ проверить, какой стадии достиг сахар в концентрированном сиропе, — измерить температуру кипящей жидкости. У сахара температура кипения выше, чем у воды, поэтому чем выше концентрация сахара, тем горячее будет сироп. Используйте специальный термометр (*ил. 2 на этой странице*), способный измерять такие высокие температуры.

Если у вас нет такого термометра, следите за консистенцией сиропа и его цветом (*ил. на след. стр.*), также указывающими на смену стадий, которые проходит сахар.

Изготовление сахарного сиропа



1 **Удаление кристаллов.** Положите в кастрюлю необходимое количество сахара и воды (*см. табл. на след. стр.*). Нагревайте на медленном огне, осторожно помешивая, чтобы сахар растворился. Все кристаллы сахара, остающиеся на стенках кастрюли, растворите кулинарной кистью, смоченной в горячей воде.

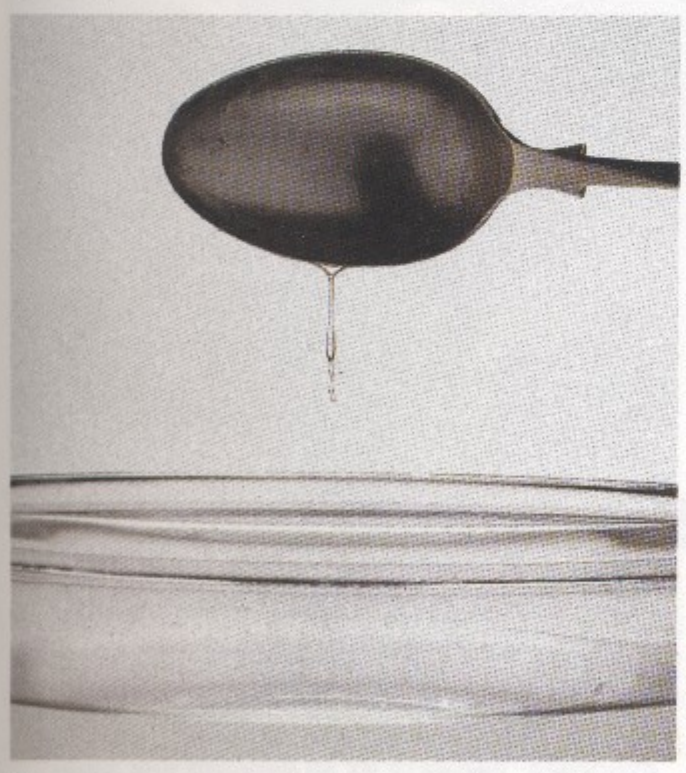


2 **Кипячение сиропа.** Когда сахар растворится, прекратите помешивание и увеличьте огонь. Чтобы смягчить перепад температур, сначала нагрейте специальный термометр в кастрюле с горячей водой и лишь затем поместите его в сироп. Когда сироп вскипит на сильном огне, проследите, чтобы время кипения или показания термометра соответствовали указанным в таблице.

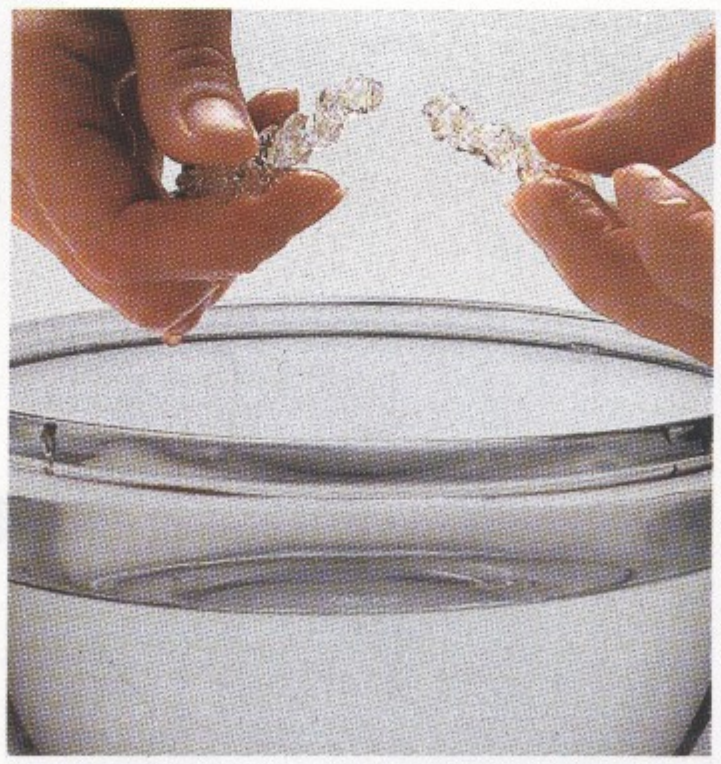
Таблица пропорций и плотности сиропа

Продукт	Использование	Сахар	Вода	Время кипения	Температура	Плотность	Результат
Слабый сироп	Жидкая заправка для фруктовых салатов	500 г	0,9 л	1 мин	102°C	17°	1,25 л
Сироп средней плотности	Более густая заправка для фруктовых салатов	500 г	0,6 л	1 мин	102°C	22°	0,9 л
Средне-густой сироп	Жидкость для варки кислых фруктов	500 г	0,5 л	1 мин	102°C	28°	0,8 л
Густой сироп	Долго сохраняется и легко разбавляется до нужной консистенции. Используется также для приготовления некоторых видов мороженого и парфе	500 г	0,3 л	1 мин	104°C	32°	0,6 л
Сахар на стадии тонких нитей	Сироп сильной концентрации, необходимый для некоторых рецептов мороженого	500 г	0,15 л	20 сек	102°C	38°	0,3 л
Сахар на стадии твердых ломких кусочков	Используется для приготовления глазированных фруктов и декоративных крученых нитей (так же, как и карамель)	500 г	0,15 л	7 мин	157°C	—	0,3 л
Карамель	Используется для приготовления глазированных фруктов, декоративных крученых нитей, для украшения форм, а также в качестве сладкого соуса	500 г	0,15 л	8 мин	173°C	—	0,3 л

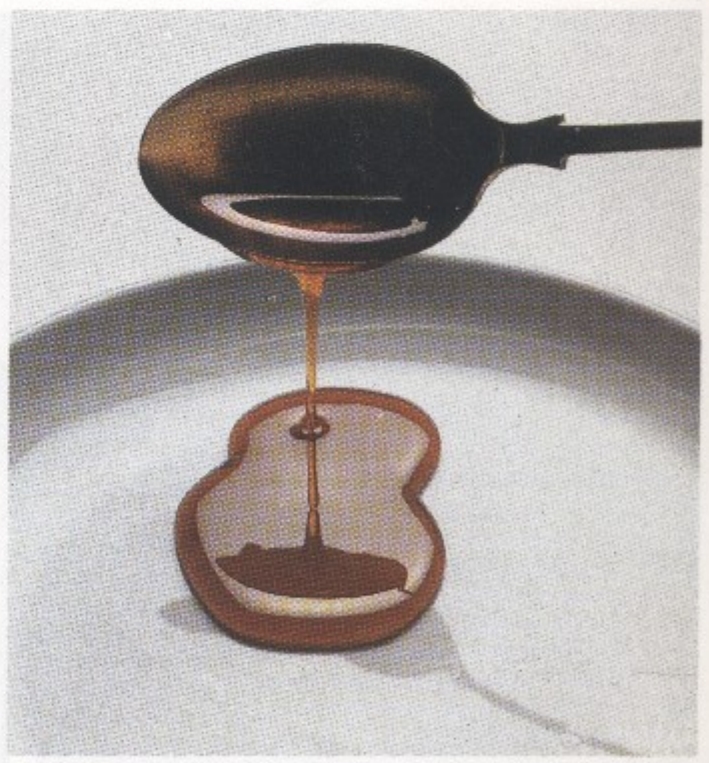
Проверка изменения качества сиропа



Стадия тонких нитей. Выждав 20 секунд после начала кипения, поставьте кастрюлю в холодную воду, чтобы немного охладить. Зачерпните сироп ложкой и попробуйте вылить его обратно: если сироп стекает в виде тонкой короткой нити, то он достиг нужной стадии (*вверху*).



Стадия твердых ломких кусочков. После того, как сироп прокипит 6 — 7 минут, поставьте кастрюлю в холодную воду. Вылейте в холодную воду немного сиропа. Затем достаньте рукой застывший кусочек и согните его. Если он легко ломается (вверху), то сироп достиг нужной стадии.



Стадия карамели. Кипятите сироп до тех пор, пока он не начнет окрашиваться. Вылейте ложку сиропа на белую тарелку; карамель должна иметь густой янтарный цвет (*вверху*). Сразу же снимите кастрюлю с огня и поставьте ее на несколько секунд в холодную воду. Если карамель переварится, она будет горчить.

СЛАДКИЕ УКРАШЕНИЯ ВСЕХ ОТТЕНКОВ

Многие однородные, ровно окрашенные десерты можно сделать более соблазнительными. Цветового контраста добиваются, украшая десерт лепестками цветов или зелеными листочками. Съедобные украшения, например, орехи (*стр. 12*) и фрукты, можно использовать в свежем или глазированном виде.

Если окунуть небольшие ягоды или кусочки больших, твердых фруктов в расплавленный сахар (*см. ил.*), то они покроются блестящей прозрачной пленкой. Можно также сварить в сиропе тонко нарезанную цитрусовую кожуру (*см. ил. на след. стр.*) и обвалять в сахаре. Эти украшения подходят для фруктовых пюре и пудингов.

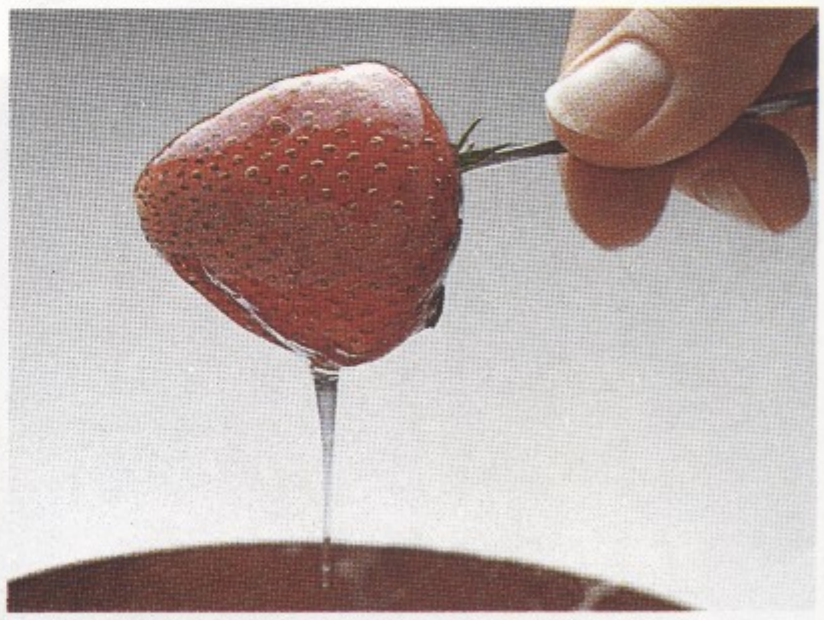
Если жидкую карамель зачерпнуть ложкой, вытянуть ее тонкими нитями крест-накрест и подсушить (*см. ил.*), то застывшая карамель образует блестящую сеточку янтарного цвета. Ее можно использовать для украшения мороженого или других холодных десертов; горячие десерты расплавят карамель.

Расплавленный шоколад, вылитый на гладкую поверхность, быстро застывает. Если затем соскрести его ножом (*см. ил. на след. стр.*), то вы получите рассыпчатую стружку, которой можно украсить практически все десерты, особенно основанные на шоколаде.

Золотые паутинки из карамели

Изготовление карамельных сеточек. Приготовьте карамель (*стр. 8*). С помощью ложки вылейте ее тонкими струйками на противень, смазанный маслом. Передвигайте ложку над противнем крест-накрест, чтобы получился тонкий узор (*слева*). Дождитесь, когда карамель охладится и застынет. Отделите ее от противня руками или лопаточкой (*справа*).

Как покрыть фрукты сахарной глазурью

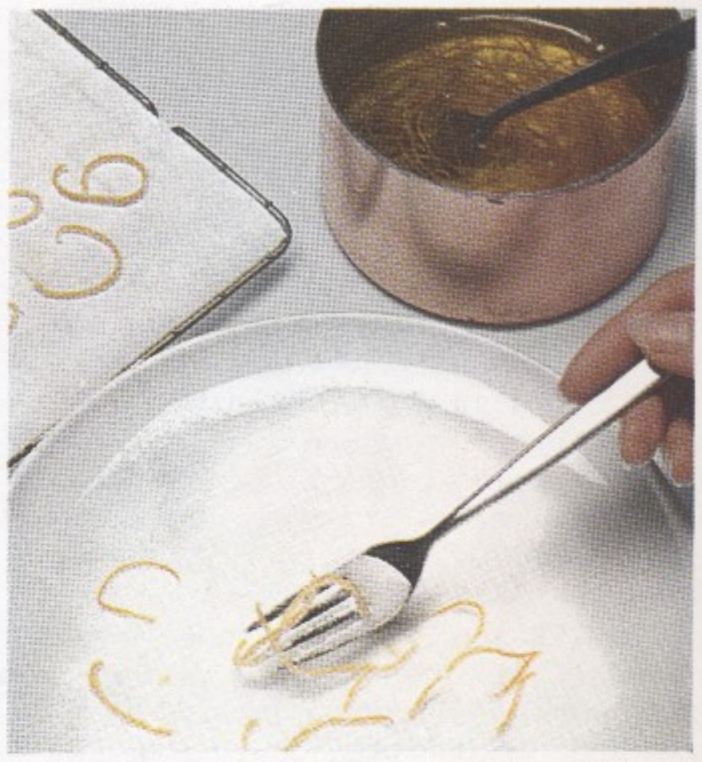


Глазирование ягод. Помойте ягоды и просушите их на сетке; затем обмакните ягоды — здесь клубника, виноград и физалис — в сироп, приготовленный до стадии твердых ломких кусочков (*стр. 8*). Чтобы окунуть ягоды, имеющие черенки, такие, как виноград, держите их за черенки или зацепите маленькую часть грозди вилкой. Другие ягоды или кусочки фруктов накалывайте по одной на иглу и обмакивайте в сироп. Держите ягоды над кастрюлей, пока не стечет излишек сиропа. Остудите ягоды на сетке.

Изготовление цукатов

1 **Подготовка цитрусовой корки.** Помойте фрукты — здесь апельсин и лимон. Как можно тоньше очистите кожуру острым ножом. Срежьте всю горькую белую мякоть, чтобы осталась только желтая кожица.

2 **Нарезание кожицы.** Острым ножом нарежьте кожицу вдоль тонкими полосками, примерно вполовину толщины спички. Чтобы добиться более профессионального эффекта, старайтесь как можно точнее соблюдать толщину каждой полоски.



3 **Приготовление цукатов.** Переложите полоски кожицы в кипящий слабый сироп и варите около 5 минут. С помощью вилки выньте полоски из сиропа и переложите на тарелку, чтобы они остыли. При желании можно обвалять холодные цукаты в сахарной пудре.

Получение шоколадной стружки

1 **Как вылить шоколад.** Положите горький шоколад в кастрюлю и установите ее над горячей водой. Когда шоколад расплавится, вылейте его на твердую ровную поверхность — мраморный стол или противень.

2 **Распределение шоколада по поверхности.** С помощью лопатки быстро размажьте теплый шоколад до толщины открытки. Постарайтесь сделать поверхность шоколад как можно ровнее.

3 **Как получить стружку.** Движением от себя осторожно проведите острым ножом по рабочей поверхности, сохраняя угол наклона лезвия 45°. Шоколад должен счищаться стружкой: если он слишком застыл и начинает крошиться, нагрейте лезвие в горячей воде.

ОРЕХИ: ЛАКОМСТВО И УКРАШЕНИЕ

Орехи — целые или толченые, в карамели или жареные — являются неотъемлемой частью десертной кулинарии. Они входят в состав ингредиентов для сладких соусов, мороженого, фаршированных фруктов и блинов, а также украшают другие десерты.

Прежде всего их необходимо очистить от скорлупы, что обычно не представляет трудности при наличии хороших щипцов. Кроме того, ядра орехов покрыты тонкой горькой кожицей, которую часто приходится удалять. Миндаль и фисташки можно очистить путем бланшировки в кипящей воде (*см. ил.*); кожица отстает от ореха и легко снимается. Затем орехи следует просушить в духовке. Но этот способ не столь эффективен при очистке фундука или бразильских орехов. Их лучше поместить на 15 минут в умеренно прогретую духовку; кожица засыхает и легко отшелушивается.

После обработки в горячей воде или духовке орехи можно очистить руками или завернуть в полотенце и энергично покатать под ладонями — этот способ особенно хорош для очистки маленьких круглых орехов (*см. ил. на след. стр.*).

Обработка кокосов требует другой техники. Прежде чем разбивать орех, удалите из него молоко. Для этого проколите все три мягких выступа — или «глазка» — на его скорлупе и вылейте жидкость. Чтобы расколоть орех, используйте большой нож. Если сделать надрез примерно в треть длины ореха от конца, противоположного тому, где находятся «глазки», орех раскроется по слабому шву. Срежьте белую мякоть и натрите ее на терке или мелко порубите.

Орехи не только украшают блюдо, но и вносят в него разнообразие. Для отделки иногда используются целые орехи, покрытые густым сиропом (*стр. 8*), а измельченные орехи можно добавить в начинку для печеных фруктов (*стр. 28*) или посыпать ими блюдо. Техника измельчения орехов продемонстрирована на следующей странице. Чтобы нарезать миндаль, разделите каждый орех на две половинки, положите их плоской стороной вниз и разрежьте каждую вдоль на 5—6 кусочков. Измельченные или нарезанные орехи приобретут особый вкус и цвет, если поместить их на 5 минут в духовку, прогретую до 180°C.

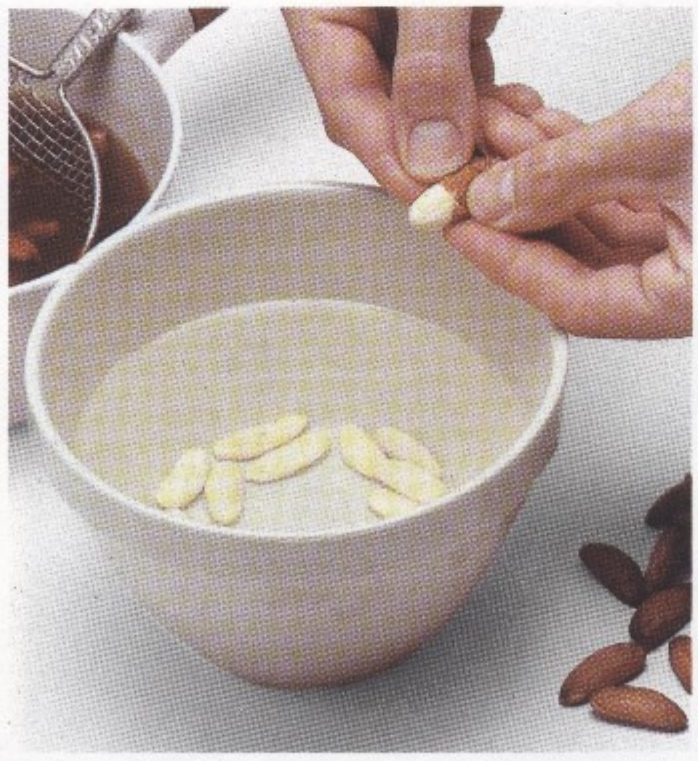
Молотые, толченые или тертые орехи выделяют ароматические масла и превращаются в прекрасные приправы. Например, молотый миндаль, смешанный с сахаром, представляет собой основу для разнообразных сладких паст, а толченый фундук используется при изготовлении меренг (*стр. 46*). Орехи можно растолочь в ступке (*см. ил.*) или измельчить в электрическом процессоре.

Чтобы получить нежное, ароматное ореховое молоко для сладких кремов (*стр. 38*), например баварского (*стр. 45*), молоко или воду настаивают на толченом миндале или тертой мякоти кокоса (*см. ил. на след. стр.*).

Миндаль — с кожицей или без нее, а иногда слегка поджаренный — является основой для пралине (*см. ил. на след. стр.*). Это кондитерское изделие можно приготовить, покрыв миндаль карамелью и оставив его подсыхать в виде хрупкой плитки. Если порубить пралине ножом, им можно посыпать блюдо, а молотым пралине приправляют суфле и мороженое.

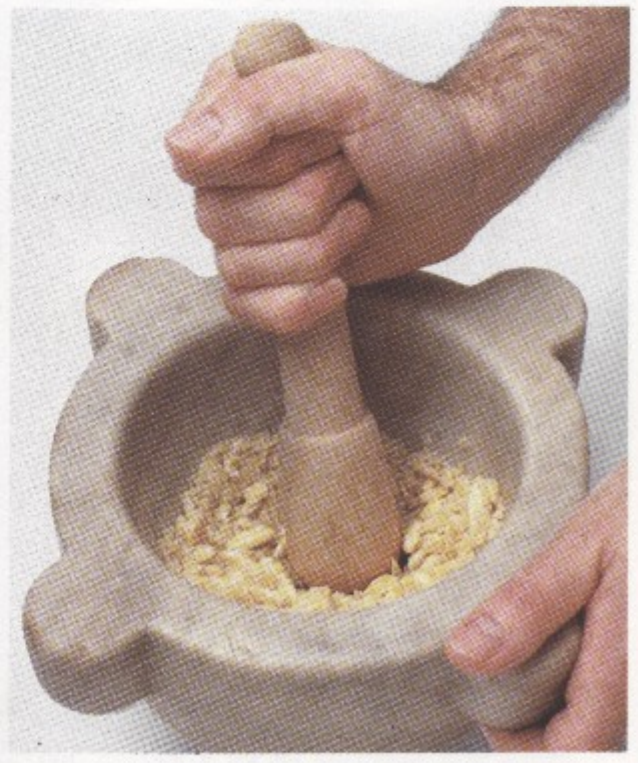
Очистка орехов от плотно прилегающей кожицы

1 **Размягчение кожицы.** Положите орехи — здесь миндаль — в кастрюлю с кипящей водой и немного поварите. Примерно через минуту достаньте из кастрюли один орех для пробы: если кожица легко снимается, орехи готовы. Подсушите их.



2 **Удаление кожицы.** Очистите размоченную кожицу руками. Чтобы орехи сохранили белый цвет, опустите их в холодную воду. Орехи будут дольше храниться, если их просушить, поэтому разложите их на противне и поставьте в духовку, прогретую до 170°C, примерно на 5 минут.

Измельчение орехов в ступке



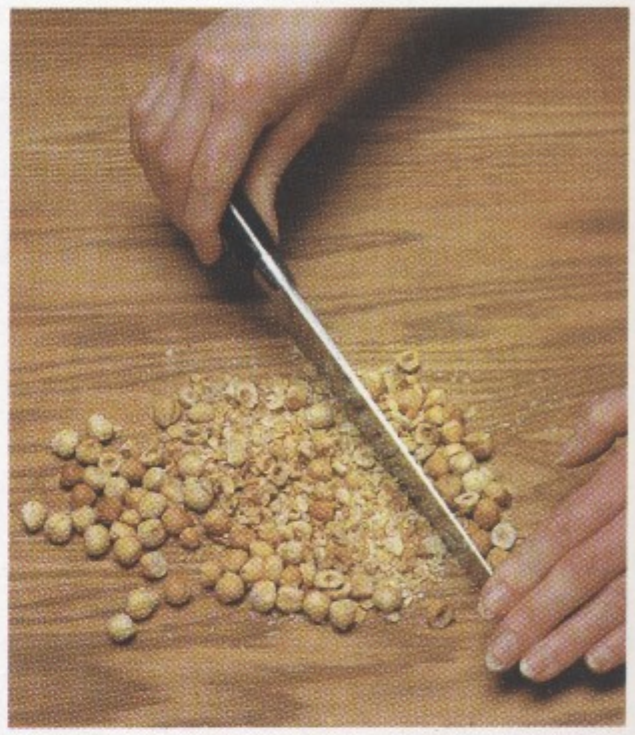
Как растолочь орехи. Положите очищенные орехи — здесь миндаль — в ступку; чтобы во время работы орехи не разлетались, наполняйте ступку не более чем на треть. Затем следует толочь и перемалывать орехи пестиком, пока они не достигнут нужной консистенции.

Очистка орехов от шелухи

1 **Удаление шелухи.** Положите на рабочую поверхность чистое полотенце. Заверните в него слегка отваренные или поджаренные орехи — здесь отваренные фисташки. Обеими ладонями покатайте орехи под полотенцем.

2 **Очистка орехов.** Покатав орехи 1 — 2 минуты, разверните их. Большинство орехов должно освободиться от шелухи, но если к некоторым она все же пристала, удалите ее руками, поскольку повторное обкатывание может повредить орехам.

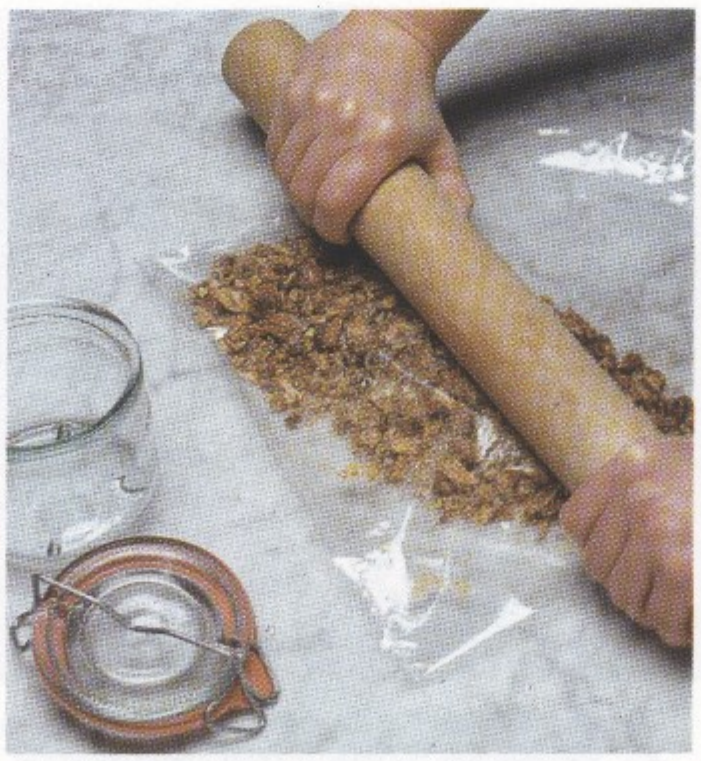
Измельчение орехов



Как покрошить орехи лезвием ножа. Положите горсть очищенных орехов — здесь фундук — на разделочную доску. Расположите лезвие большого ножа над орехами, поместив пальцы свободной руки на его конец. Используя кончик ножа как точку опоры, выполняйте мелкие рубящие движения; старайтесь сначала крошить медленнее, чтобы орехи не разлетались с доски.

Приготовление пралине

1 **Как покрыть миндаль карамелью.** Положите в большую кастрюлю равное количество очищенного миндаля и сахара. Готовьте на очень медленном огне, постоянно помешивая. Когда сахар приобретет светло-янтарный цвет, выложите смесь на смазанную маслом мраморную поверхность или противень (*вверху*) и равномерно распределите ее лопаточкой.



2 **Измельчение пралине.** Подождите, пока пралине не остынет до твердой массы. Положите пралине в пластиковый пакет и, используя скалку, измельчите его до нужного качества. Пакет не позволит маленьким кусочкам пралине разлетаться по рабочей поверхности.

Приготовление орехового молока

Процеживание молока. Используйте пастеризованное молоко или кипящую воду, настоянные в течение 1 часа на толченом миндале или, как здесь, на тертой мякоти кокоса. Процедите молоко через миткалевое сито. Выжмите гущу, оставшуюся в сите, и добавьте сок в молоко.

ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ: ВОЗДУШНАЯ ОСНОВА ДЕСЕРТА

Когда взбивают сырые яичные белки, в них попадает воздух в виде маленьких пузырьков. По мере взбивания эти воздушные пузырьки становятся мельче и многочисленнее, увеличивая объем белков и постепенно их уплотняя. Определенная степень, до которой следует взбивать белки, зависит от того, как вы намереваетесь их использовать: мягкая пенообразная консистенция (*этап 3 на след. стр.*) подойдет для суфле и муссов (*стр. 50 — 53*), а для меренг (*стр. 46*) белки должны достичь стадии густой пены (*этап 4 на след. стр.*).

Успех или провал подобных десертов зависит от объема и плотности взбитых белков. Многое зависит от качества самих яиц, от выбора инструментов и их чистоты, а также от того, насколько хорошо вы владеете техникой взбивания.

Главный враг взбитых белков — это жир; легчайший намек на его присутствие помешает правильному взбиванию. Поскольку яичный желток содержит много жира, отделять белок от желтка необходимо крайне осторожно (*этап 1*). Если желток разорвется и проникнет в белок, его можно удалить ложкой, но на всякий случай все же следует разбивать каждое яйцо отдельно, над небольшой тарелкой, а затем уже добавлять белок в общую миску. Таким образом, если вы смешаете одно яйцо, то не испортите остальные.

В рецепты многих блюд, например, сладких соусов (*стр. 38*) или мороженого (*стр. 72*) входят не белки, а желтки. При приготовлении этих десертов следует отделять желтки от белков с такой же осторожностью. Белки можно хранить в холодильнике в плотно закрытой посуде в течение 4 — 5 дней и использовать по мере надобности. Перед тем как взбивать белки, дождитесь, когда они достигнут комнатной температуры: холодные белки плохо взбиваются.

Посуда должна быть тщательно очищена от жира, как и сами белки. Перед использованием промойте миску и венчик в горячей воде с мылом, а затем ополосните водой, смешанной с отжатым лимонным соком. Тщательно протрите посуду чистым полотенцем и только затем добавляйте в нее белки.

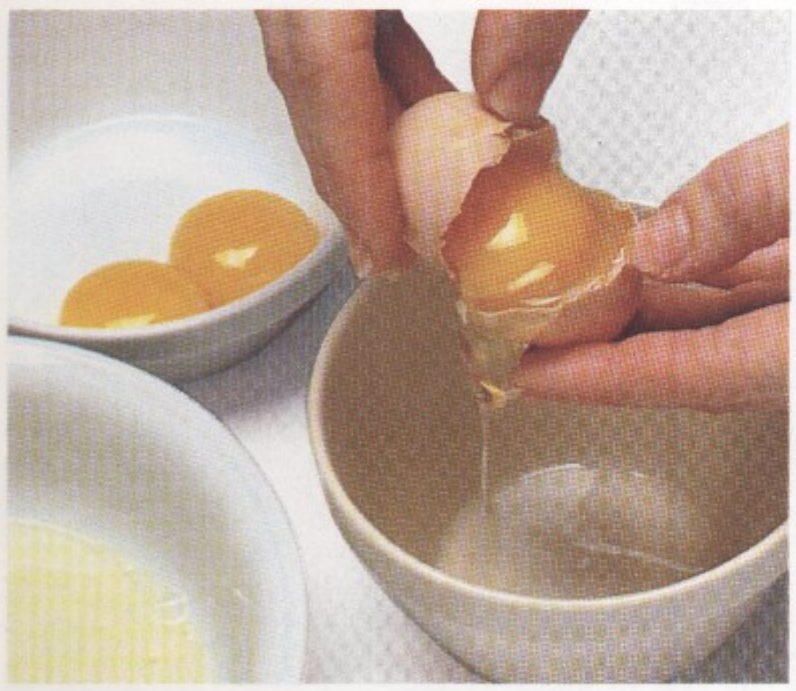
Для взбивания белков следует использовать миску из материала, который плохо поглощает жир — стекло, фарфор или нержавеющая сталь; хуже миска из пластика. Но лучше всего подходит посуда из необлицованной меди: химическая реакция между этим металлом и яичными белками укрепляет стенки образующихся воздушных пузырьков. В результате пена сохраняет свои свойства даже при смешивании с другими ингредиентами и, следовательно, дает лучшие результаты при приготовлении таких десертов, как меренги и суфле. Однако если вы оставите белки в медной посуде более, чем на 15 минут, то в результате другой химической реакции они изменят свой цвет.

Поскольку любое тусклое пятно на медной посуде помешает реакции, укрепляющей взбитые белки, внутренняя поверхность миски требует специальной обработки перед каждым использованием (*см. ил. на след. стр.*).

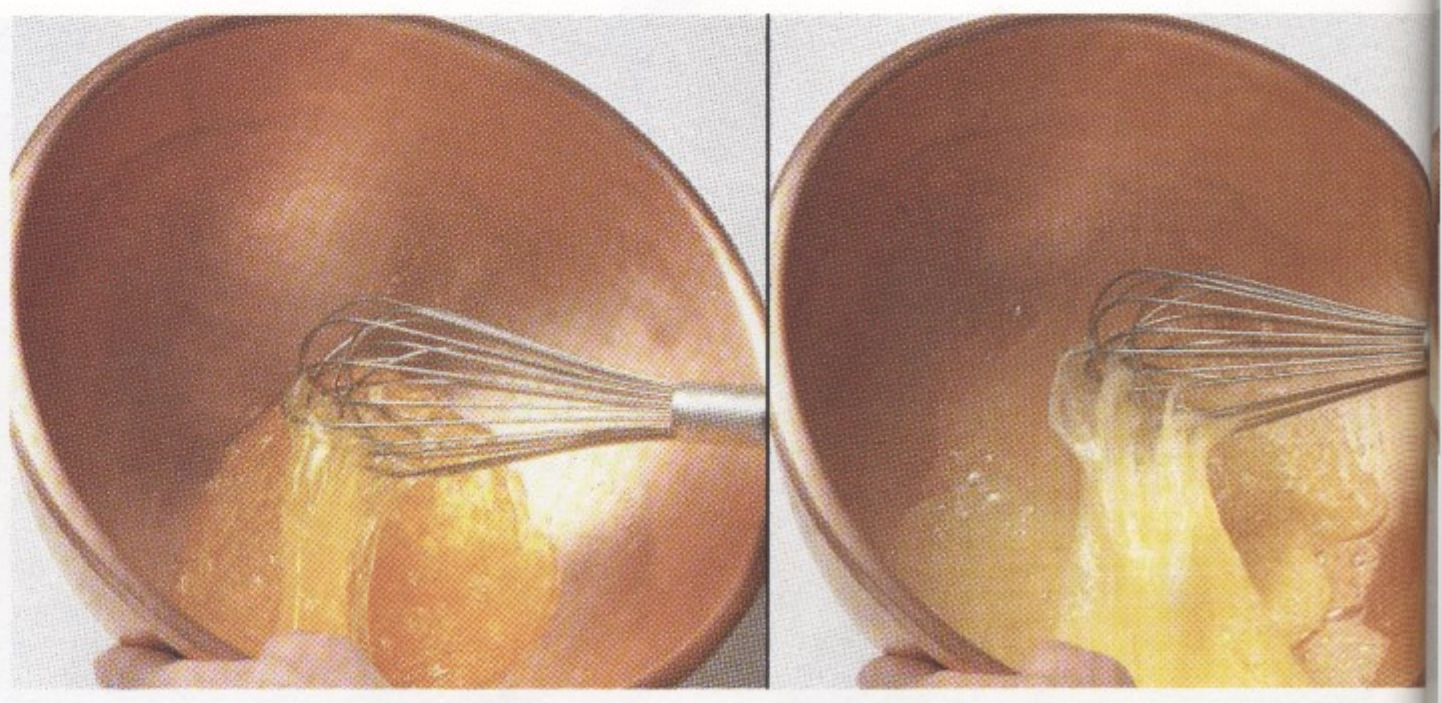
Размер и форма посуды также влияют на результаты. Миска должна быть достаточно велика для энергичного, размашистого взбивания. По форме внутренняя поверхность посуды должна быть полусферической, поскольку плоское дно помешает правильным движениям венчика.

Каплеобразный венчик — идеальный инструмент для взбивания белков; его металлические петли быстро смешивают белки с воздухом. Если есть возможность, пользуйтесь венчиком с деревянной рукояткой — ее легко держать и с ней удобно работать.

Взбивание белков до нужной консистенции



1 **Отделение белков.** Разбейте скорлупу яйца о край небольшой тарелки; оттяните половинку скорлупы и, оставив желток в другой половинке, проследите, чтобы белок вылился в тарелку (*вверху*). Осторожно перекладывайте желток из одной половинки в другую, пока не выльется весь белок. Перелейте белок в общую миску и повторите операцию.



2 **Взбивание белков.** После того как вы перелили все белки в посуду для взбивания, добавьте туда щепотку соли, которая помогает белкам подниматься. Возьмите металлический венчик и начинайте взбивать, сначала медленно и осторожно, движениями в форме «восьмерки» (*слева*). Когда прозрачные белки начнут слегка пениться (*в центре*), ускорьте движения венчика. А как только сформируется однородная светлая пена (*справа*), начинайте взбивать быстро, круговыми движениями, которые поднимают белки и вмешивают в них воздух.

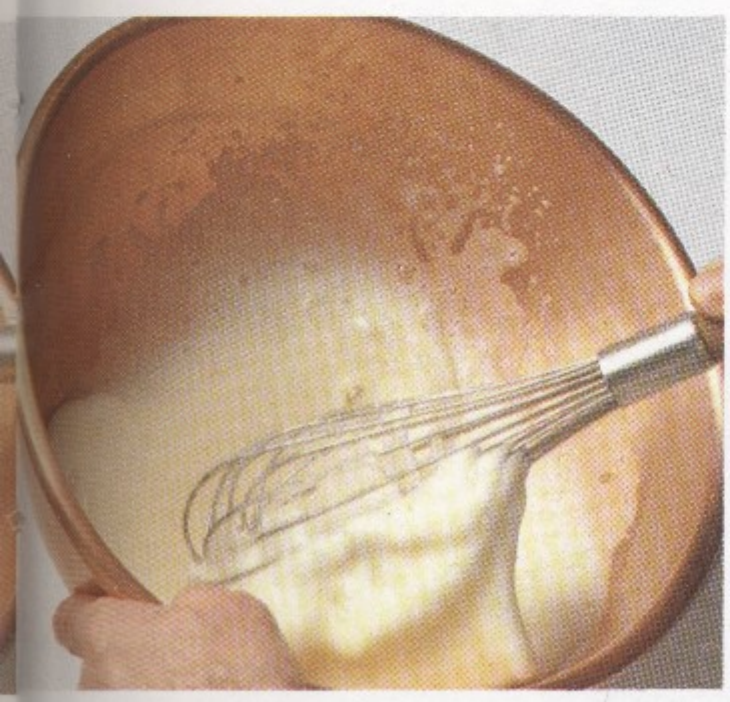
Если вы уже начали взбивать белки, то продолжайте, не останавливаясь, пока они не будут готовы. Продолжительная пауза может привести к тому, что белки осядут или разделятся на водянистую жидкость и комки — этот процесс иногда называют зернением.

Посуду следует располагать на расстоянии вытянутой руки — так вы сможете ритмично, движением от плеча работать венчиком, не напрягая предплечье и запястье.

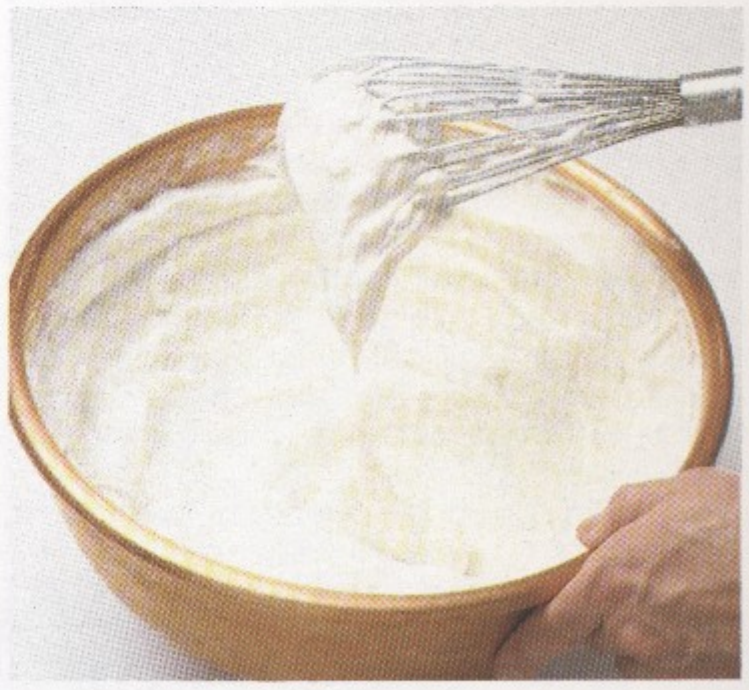
Хотя белки можно быстро и без усилий взбить и в миксере, результат будет не идеальным: белки не расширяются так, как после ручного взбивания, поскольку лезвия машины не могут непрерывно захватывать весь их объем. Кроме того, при использовании миксера труднее судить об изменении в консистенции белков на разных стадиях взбивания. Разница между белками почти готовыми к использованию и белками, взбитыми до нужной консистенции (*этапы 3, 4*), — это вопрос нескольких взмахов венчика. Несколько лишних взмахов — и идеально взбитые белки превратятся в сухую и жесткую массу.

Очистка медной посуды

Как помыть посуду солью и лимонным соком. Положите в миску около двух чайных ложек чистой соли и добавьте сок от половины лимона как здесь или столовую ложку уксуса. Рукой или мягкой тряпочкой тщательно разотрите смесь по миске. Затем промойте посуду горячей водой и вытрите чистым полотенцем.



3 **Стадия мягкой пены.** Как только вы почувствуете определенное сопротивление белков, подцепите немного взбитой массы венчиком. Если она легко оседает мягкими хлопьями (*вверху*), белки готовы для суфле или мусса.



4 **Стадия густой пены.** Чтобы достичь степени плотности, необходимой для меренг, взбивайте белки еще несколько секунд, а затем снова проверьте их. Если белки остаются на венчике плотной, не меняющей формы массой, то можно начинать вбивать в них сахар для приготовления меренг (*стр. 46*).

ЖЕЛАТИН: ЭЛЕМЕНТ ПРЕОБРАЖЕНИЯ

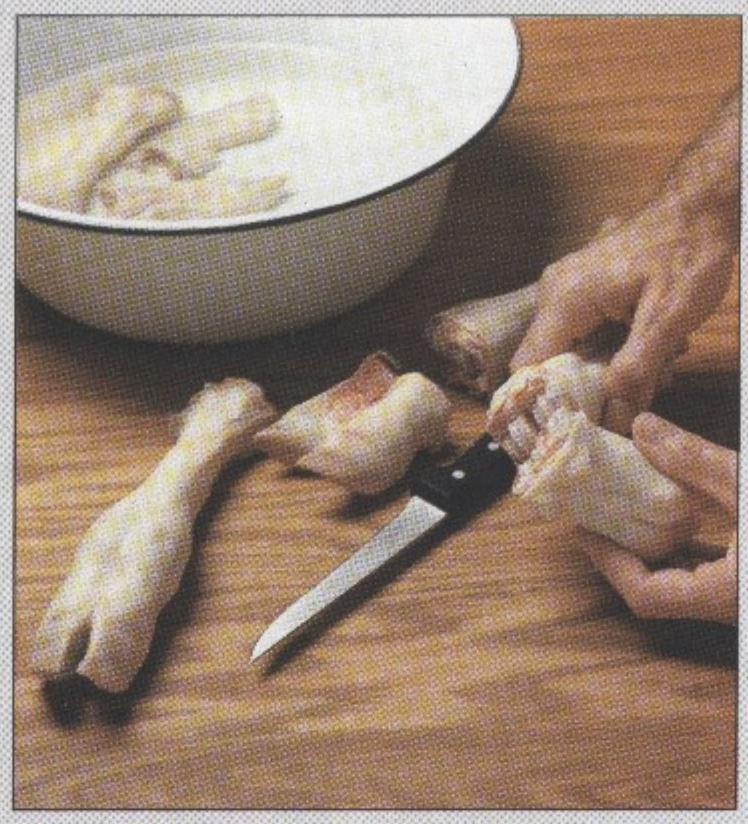
Желатин — главный ингредиент многих холодных десертов, отливаемых в формы. Он является основой для прозрачных винных или фруктовых желе, а также используется для оформления баварских кремов, муссов и фруктовых пюре (*рецепты на стр. 115 — 118*).

Для десертов, в которых желатин принципиально важен как основной ингредиент, например фруктового желе на стр. 24, лучше всего использовать самый чистый, нежный и богатый на вкус желатин, получаемый из телячьих ножек (*см. ил.; рецепт на стр. 166*).

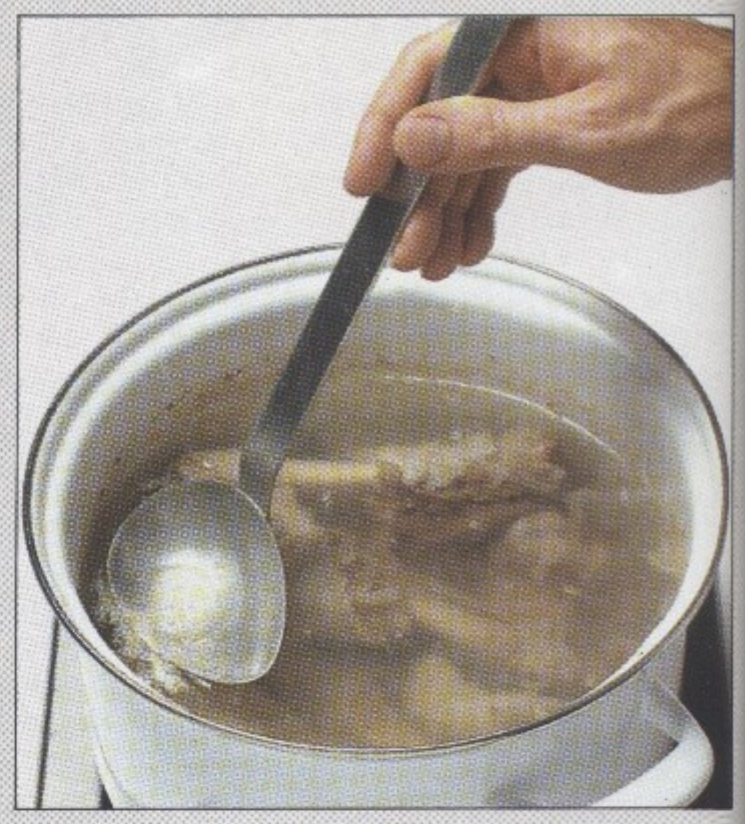
Как правило, 3—4 телячьи ножки, сваренные в 2,5 л воды, дают 1 л густого желе, которое может уплотнить еще 0,9 л жидкости. Однако чтобы приготовить таким способом желатин для десерта, необходимо несколько усовершенствований. Во-первых, желе должно остыть, чтобы можно было легко удалить весь жир. Затем его следует снова нагреть, добавить сахар и слегка приправить специями и цитрусовыми корками, чтобы нейтрализовать остатки мясного вкуса. И наконец, желе надо сделать прозрачным — сварить в нем взбитый белок и яичную скорлупу и процедить через кусок ткани. Мелкие твердые частички в желе прилипают к яичным белкам и скорлупкам и вместе с ними остаются на ткани. Оставшаяся чистая жидкость и будет основой, к которой затем добавляется вино или фруктовый сок.

Для таких десертов, как баварские кремы (*стр. 44*) подходит промышленный порошковый или листовой желатин. И не только потому, что для их приготовления не требуется много желатина (*эти десерты содержат яйца или взбитые сливки*), но и потому, что нежная консистенция желатина из телячьих ножек все равно не будет заметна в креме. Желатин в виде порошка используется быстро и легко; листовой желатин требует предварительного размачивания в течение 30 минут.

Марки желатина слегка различаются по степени застывания готового продукта. Если производители указывают, сколько желатина использовать, следуйте их инструкциям. Если же нет, берите 15 г желатина — обычно 4 листа листового желатина — на 0,6 л жидкости; тогда десерт сможет поддерживать собственный вес. Если вы не намереваетесь выкладывать десерт из формы — уменьшите количество желатина примерно на треть.



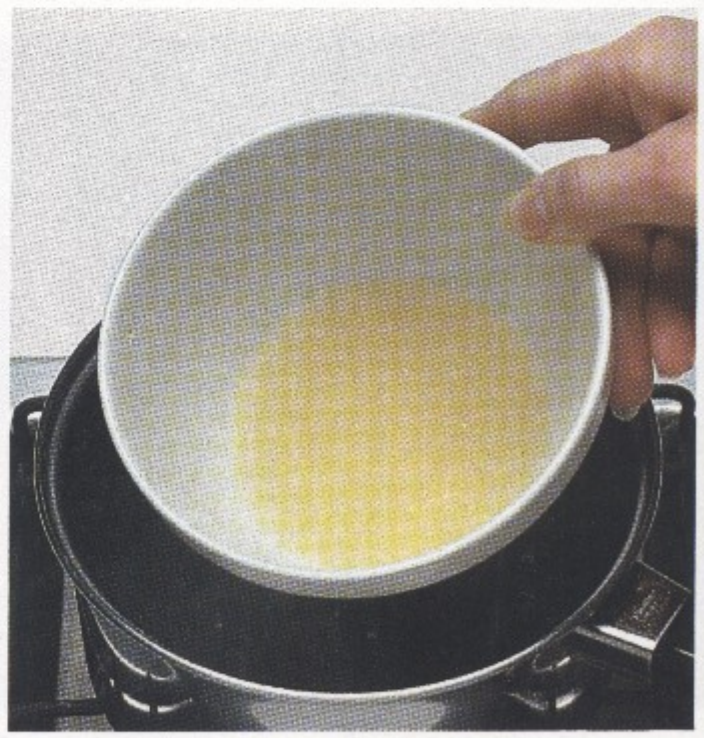
1 **Разделывание телячьих ножек.** Невымоченные телячьи ножки положите на несколько часов в холодную воду, чтобы удалить всю кровь, а затем тщательно промойте. Разрежьте каждую ножку пополам у конца длинной кости, а нижнюю часть раздробите еще на две части. Чтобы разрезанные ножки сохранили белый цвет, положите их в миску с холодной водой, пока работаете с другими.



2 **Удаление накипи.** Положите разделанные ножки в кастрюлю и залейте их холодной водой. Доведите до кипения и поварите 5—6 минут. Затем слейте воду и промойте ножки. Положите их в чистую кастрюлю и снова залейте холодной водой так, чтобы уровень воды был намного выше. Доведите до кипения и варите на медленном огне, слегка прикрыв крышкой, в течение, по крайней мере, 7 часов. Время от времени удаляйте накипь (*вверху*).

Работа с листовым и порошковым желатином

Растворение листового желатина. Положите листы желатина в миску с холодной водой (*вверху*) и подождите, пока они не размокнут. Когда листы станут мягкими, выньте их и положите в маленькую кастрюлю с небольшим количеством воды. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и дождитесь, когда желатин растает, а жидкость станет прозрачной.

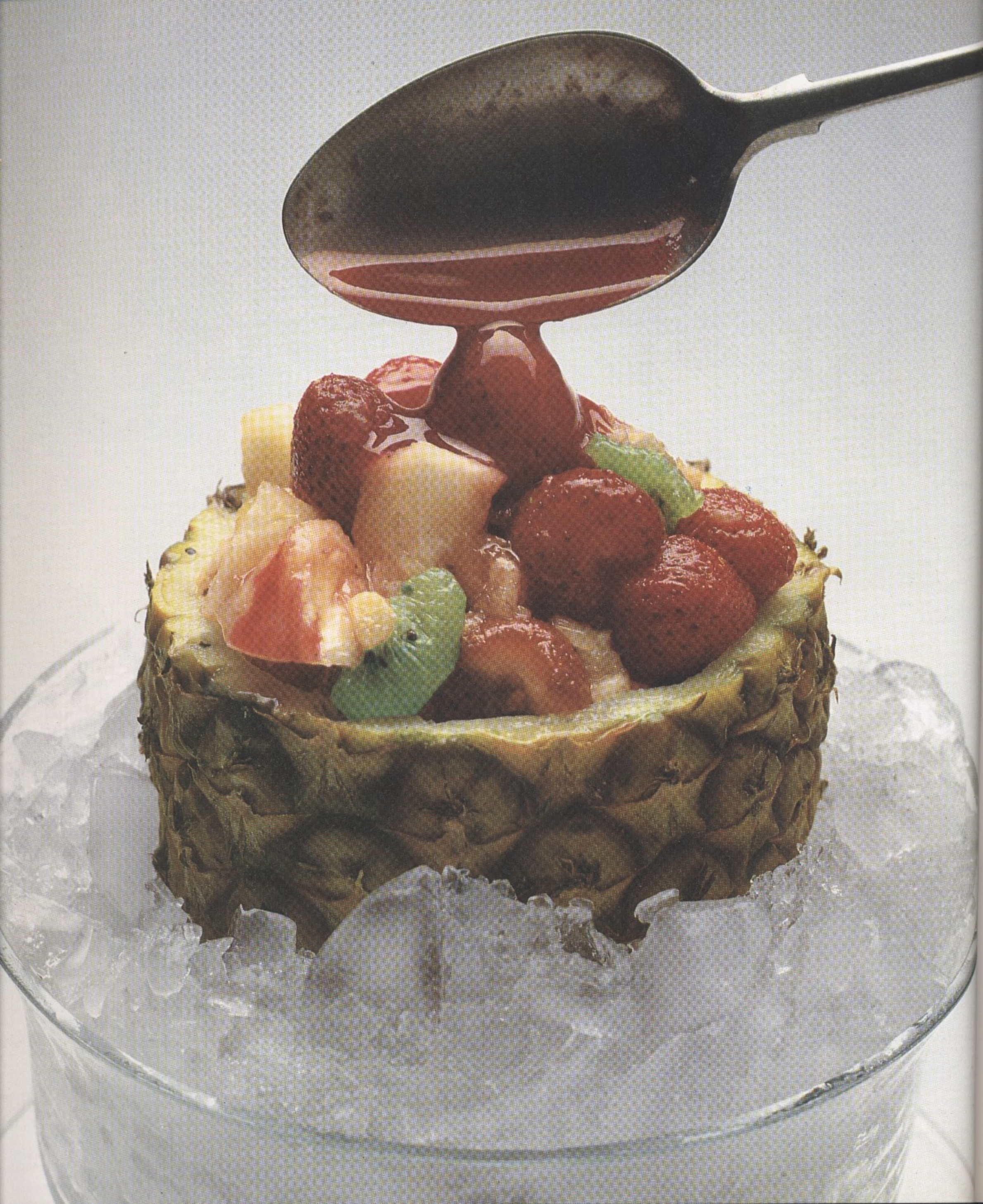


Растворение порошкового желатина. На каждые 15 г желатина влейте в небольшую миску по 3 столовые ложки очень горячей, но не кипящей воды и всыпьте в нее порошок. Желатин разбухнет и начнет растворяться. В завершение процесса поставьте миску примерно на 3 минуты в кастрюлю с горячей водой.

3 **Обезжиривание желе.** Процедите жидкость через сито в большую миску (*слева*) и поставьте на ночь в холодильник, чтобы она застыла. Телячьи ножки вам больше не понадобятся. Возьмите желе из холодильника и с помощью ложки соскребите с него весь жир. Если все же остались капельки жира, сотрите их полотенцем, предварительно смоченном в горячей воде и тщательно выжатом.

4 **Как сделать желе прозрачным.** Нагрейте желе в большой кастрюле на медленном огне, пока оно не растает. Добавьте вкусовые приправы: апельсиновый и лимонный сок и корки, специи и сахар (*слева*). Отдельно взбейте яичные белки с небольшим количеством белого вина до консистенции мягкой пены. Эту смесь, вместе с раздробленными яичными скорлупками, добавьте в жидкое желе. Энергично помешивайте на среднем огне, пока на поверхности жидкости не образуется шапка из густой пены (*справа*). Прекратите помешивание и доведите желе до кипения. Уменьшите огонь и поддерживайте слабое кипение в течение 15 минут.

5 **Процеживание желе.** Укрепите тряпичный мешочек на стойке, установленной над миской (можно соорудить стойку из перевернутого стула). С помощью половника переливайте жидкое желе в мешочек (*слева*) так, чтобы желе из него капало в миску. При необходимости можно повторить процесс, пока жидкость в миске не станет достаточно прозрачной. Охладите жидкость, пока она не застынет (*справа*).



1

ФРУКТЫ

ОТКРОВЕНИЯ ЦВЕТА И ВКУСА

Подготовка фруктов для десерта
Салаты: контраст цвета и фактуры
Фруктовые желе
Техника приготовления пюре
Запекание целых фруктов
Изготовление хлебных «футляров»
Фрукты, сваренные в сиропе и вине

В идеале приготовление любого продукта должно подчеркивать его естественные вкусовые достоинства, и поскольку хорошие, спелые фрукты не требуют от повара много работы, многие десерты из свежих фруктов производят максимальный эффект при минимальных физических затратах. Достаточно промыть или очистить фрукты, посыпать сахаром, спрыснуть вином или ликером — и вы получите великолепный десерт, который следует подавать прохладным, но не холодным, чтобы не пострадали запах и вкус фруктов. Свежая клубника в стакане с хорошим вином, например, представляет собой десерт настолько же экзотичный, насколько и крайне простой. И конечно, вы можете смешивать различные фрукты в салатах (*стр. 18, 22*), подыскивая подходящие друг другу цвета, а также вкусы и фактуры.

Рецепты фруктовых десертов разнообразны — от обычных фаршированных печеных яблок (*стр. 28*) до элегантных компотов (*стр. 34*). Если смешать фруктовое пюре со взбитыми сливками, получится прекрасный кисель (*стр. 26*), а если взбить его с яичными белками, можно приготовить воздушный коктейль (*стр. 27*); обложенное хлебом и запеченное, фруктовое пюре превращается в шарлотку, похожую на пудинг (*стр. 32*).

Перед тем как решить, какой десерт приготовить, проверьте, что вы можете сейчас купить. Насколько это возможно, покупайте фрукты, для которых наступил сезон. Они не только вкуснее, но и дешевле, поскольку продаются в избытке.

Запомните признаки спелых фруктов. Самый явный признак — яркий цвет: зрелые абрикосы имеют золотистый оттенок, а спелый крыжовник рыжевато-коричневый или розоватый. Другие важные признаки — мягкость и аромат. Спелый ананас имеет сладкий запах, а в основании он легко поддается на слабое нажатие. Точно так же у созревшей дыни один конец ароматный и слегка мягкий, а если постучать по ней пальцем или взвесить на одной руке, она кажется пустой.

Фрукты имеют много разновидностей; различные сорта одного фрукта используются в разных целях. Твердые, сладкие яблоки, например, лучше всего класть в салаты, а мягкие сорта, которые не размягчаются во время приготовления, больше подходят для запекания или изготовления пюре. Груши с сочной сладкой мякотью идеальны для употребления в свежем виде, они переносят лишь краткое приготовление; твердые сорта отлично подходят для запекания или длительной термической обработки в вине. Купите и попробуйте как можно больше сортов разных фруктов, ведь опыт — лучший учитель, а приобретение такого опыта — сплошное удовольствие.

Заправкой для фруктового салата, выложенного в «вазу» из ананаса, служит малиновое пюре. Целые ягоды клубники и нарезанные дольками киви смешаны с кусочками мякоти ананаса; колотый лед, насыпанный вокруг фруктовой «вазы», охлаждает салат и придает соблазнительную искристость общему виду десерта.

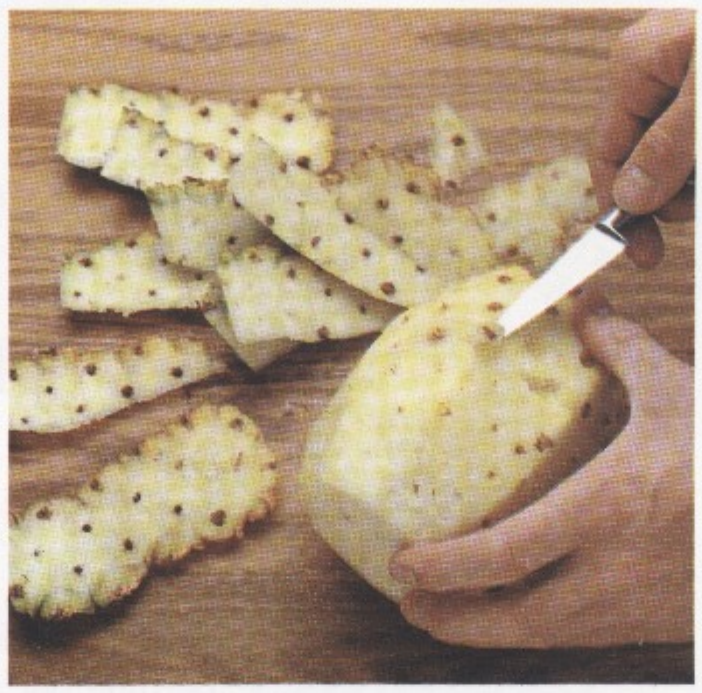
ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К ЕДЕ

Хотя для гостя и не представляет трудности очистить себе яблоко или банан прямо за столом, фрукты, предназначенные для салатов, украшений или сложных десертов, все же требуют предварительной подготовки. Здесь продемонстрированы специальные техники обработки различных фруктов, от обычного апельсина до экзотического манго.

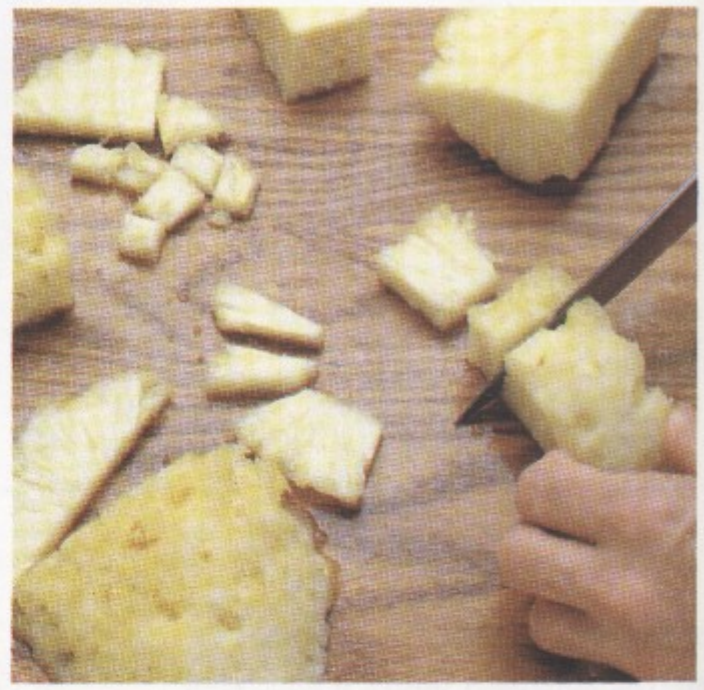
Цель такой обработки — освободить мякоть фрукта от всех жестких, несъедобных частей. Однако не следует выбрасывать побочные продукты. Собирайте сок, стекающий во время манипуляций, которые вы производите с фруктом; используйте также и съедобную кожуру (например, от персиков или груш), быстро сварив ее в сиропе.

Чтобы ваши фрукты имели по возможности наиболее свежий вкус и цвет, нарезайте их в самый последний момент. Используйте нож из нержавеющей стали, поскольку нож из обычной углеродистой стали оставляет на кислых фруктах металлический привкус. После нарезания некоторые фрукты, например персики, яблоки и груши, на воздухе быстро меняют свой цвет. Поэтому немедленно опустите их в лимонный сок, воду или сироп или натрите их долькой лимона.

Разделка ананаса

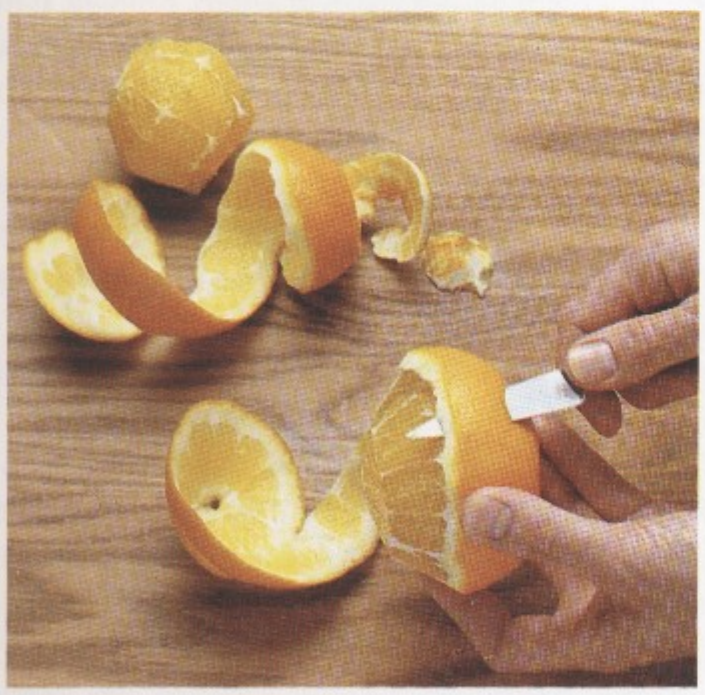


1 **Очистка ананаса.** Отрежьте верхушку и основание фрукта. Поставьте ананас на разделочную доску и воткните в него сверху вилку. Крепко возьмитесь за вилку, чтобы фрукт сохранял устойчивое положение, и срежьте кожуру вертикальными полосками. С помощью небольшого острого ножа вырежьте маленькие «глазки», оставшиеся в ананасе (*вверху*).

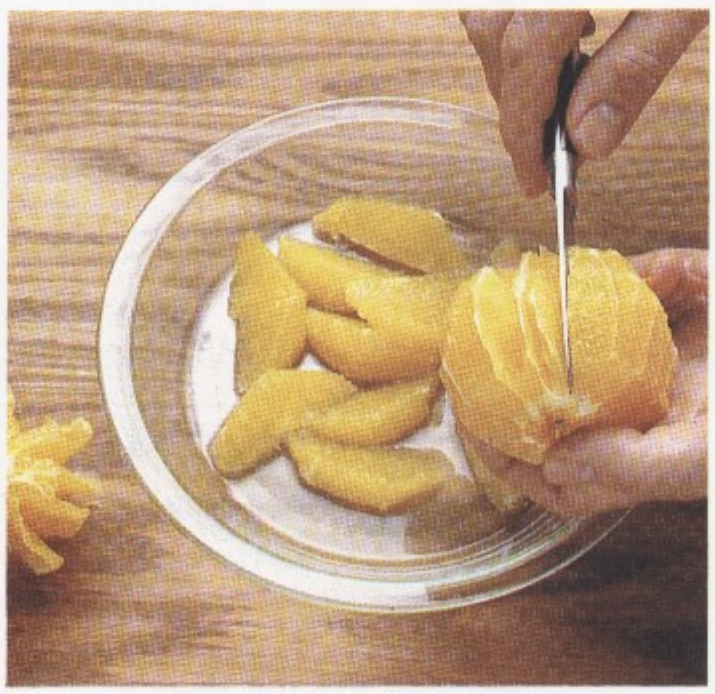


2 **Удаление сердцевины.** Установите нож над краем сердцевины фрукта и разрежьте ананас вертикально. На той части, где осталась сердцевина, сделайте еще один вертикальный разрез, под углом 90° к первому. От оставшейся третьей части отрежьте сердцевину и отложите ее для сиропа. Нарежьте кусочками полученные части мякоти.

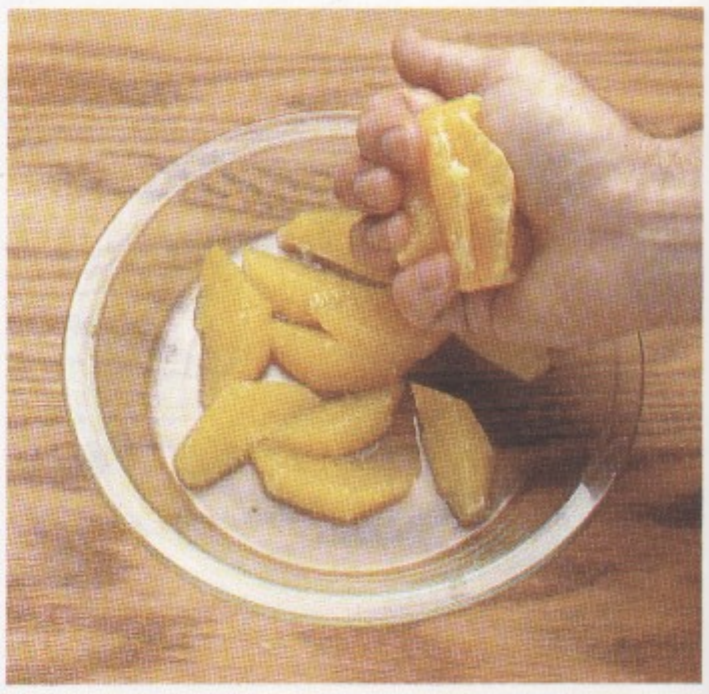
Нарезание апельсиновых долек



1 **Очистка апельсинов.** Медленно поворачивая апельсин одной рукой, другой аккуратно срезайте корку ровной спиралью с помощью маленького острого ножа. Если хотите, можно стрезать корку более тонким слоем и использовать ее затем для сиропа или для украшения десерта (*стр. 10*).



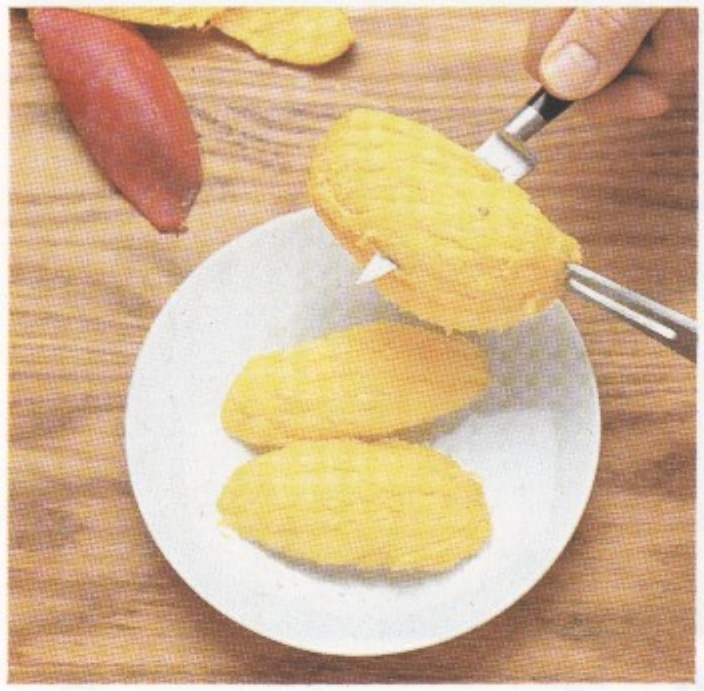
2 **Как правильно вырезать дольки.** Чтобы отделить каждую дольку апельсина от оболочки, которая ее окружает, подрежьте ее с обеих сторон между мякотью и оболочкой. Разложите дольки на блюде, чтобы туда стекал сок.



3 **Как выжать сок.** После того как вы вырезали все дольки, сожмите остатки апельсина над блюдом, чтобы собрать весь сок. Его можно подавать к столу вместе с дольками или использовать потом для приготовления сиропа.

Подготовка манго

1 **Очистка манго.** Чтобы очистить спелый манго, не повредив его нежную мякоть, укрепите один конец фрукта на вилке. Разрежьте кожицу в длину на четыре части и отделите каждую полоску, захватив ее между большим пальцем и тупым концом ножа (*вверху*). Отложите кожицу.

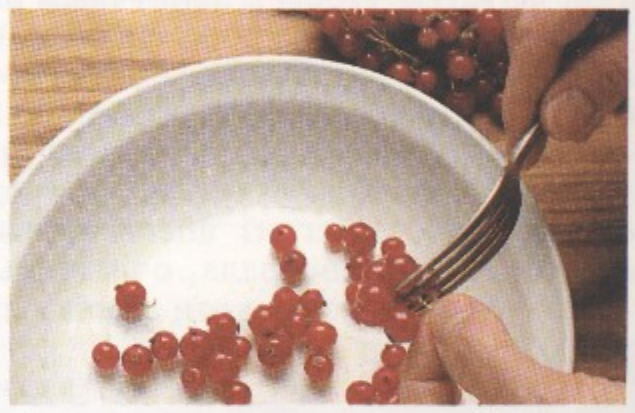


2 **Нарезание манго.** Движением на себя разрежьте манго вдоль, обогнув косточку. Удалите косточку и отложите ее. Нарежьте манго кусочками для салата (*стр. 22*) или протрите через сито для приготовления пюре.

Как отделить кожицу

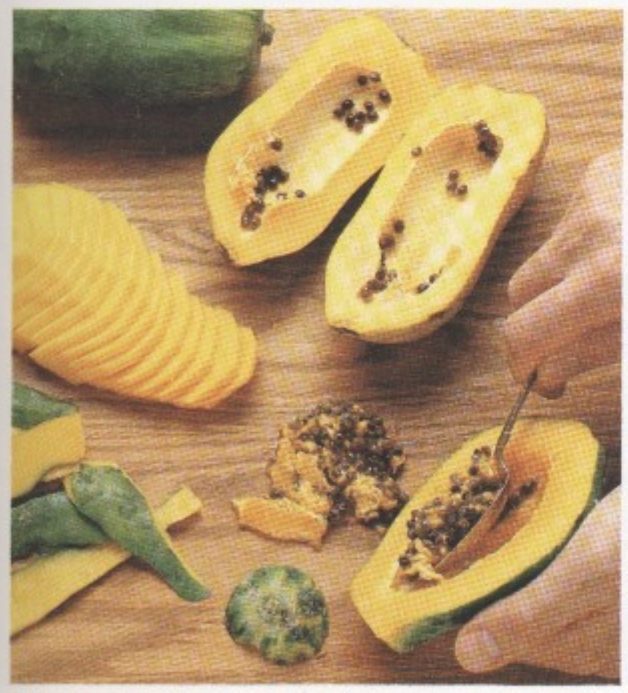
Очистка гладкого персика. Залейте фрукт очень горячей водой; через несколько секунд замените ее на холодную. Подрежьте кожицу, зажмите ее между большим пальцем и ножом и, потянув на себя, отделите полосками.

Как не повредить смородину



Отделение черенков от красной смородины. Поместите черенки небольшой веточки красной смородины между зубцами вилки. Мягко потяните за основание черенков (*вверху*). Ягоды упадут в тарелку целые и неповрежденные. Их можно положить в салат в сыром или слегка сваренном виде.

Как вычистить папайю



Удаление семян. Папайя представляет собой толстый слой сочной мякоти, окружающий сердцевину, наполненную маленькими семенами. С помощью небольшого ножа снимите кожицу вдоль фрукта тонкими полосками. Затем разрежьте папайю пополам и удалите семена ложкой. Если вы подаете к столу половинки фрукта, посыпьте их сахаром и побрызгайте лимонным соком; для салата нарежьте их тоненькими дольками.

Как открыть плод маракуйи

Извлечение мягкой массы. Срежьте верхушки плодов маракуйи. С помощью ложки вычерпайте в тарелку мягкую массу и съедобные семена. Скорлупу отложите. Мягкую массу и семена можно добавить в салат или в соус — например, для мороженого (*стр. 73*).

Очистка киви

Удаление кожицы. С помощью маленького острого ножа (или ногтя) отделите грубую коричневую кожицу от фрукта. Ярко-зеленую мякоть нарежьте дольками для фруктового салата.

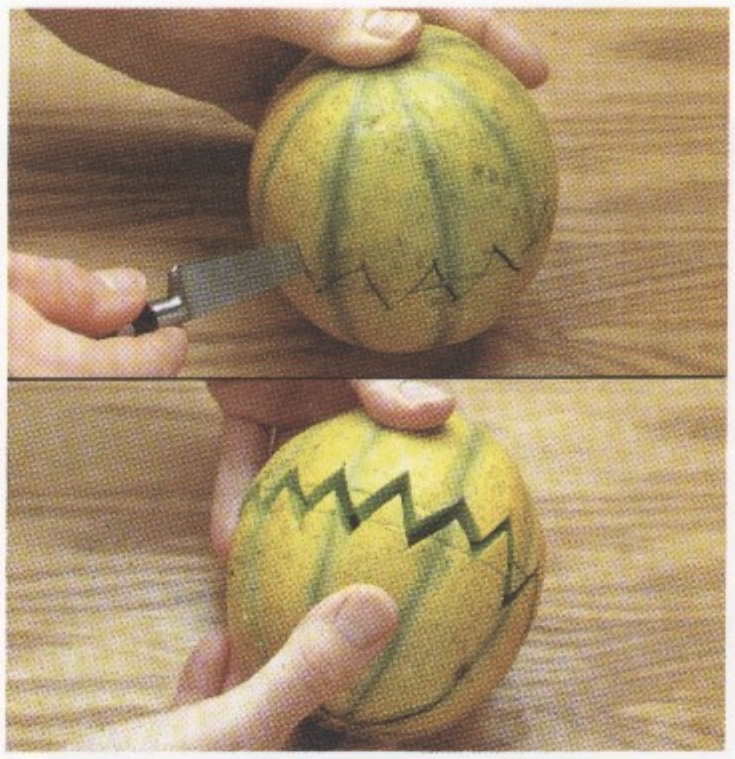
ФРУКТОВЫЕ САЛАТЫ: ПРОСТЫЕ И ЭКЗОТИЧЕСКИЕ

Фруктовые салаты относятся к самым простым и вместе с тем освежающим десертам. Они подаются к столу в красивых стеклянных блюдах или в декоративных сервировочных «вазах», изготовленных из самих же фруктов, и поэтому причисляются к ряду наиболее привлекательных десертов. Индивидуальные порции можно подавать в больших половинках апельсиновых или грейпфрутовых корок (*рецепт на стр. 92*) или в половинках дыни, как показано здесь (*см. ил.*). Фрукты побольше, такие, как ананас (*стр. 18*) и арбуз (*см. ил.*) можно выпотрошить и сделать вместительную «корзину» для нескольких порций салата.

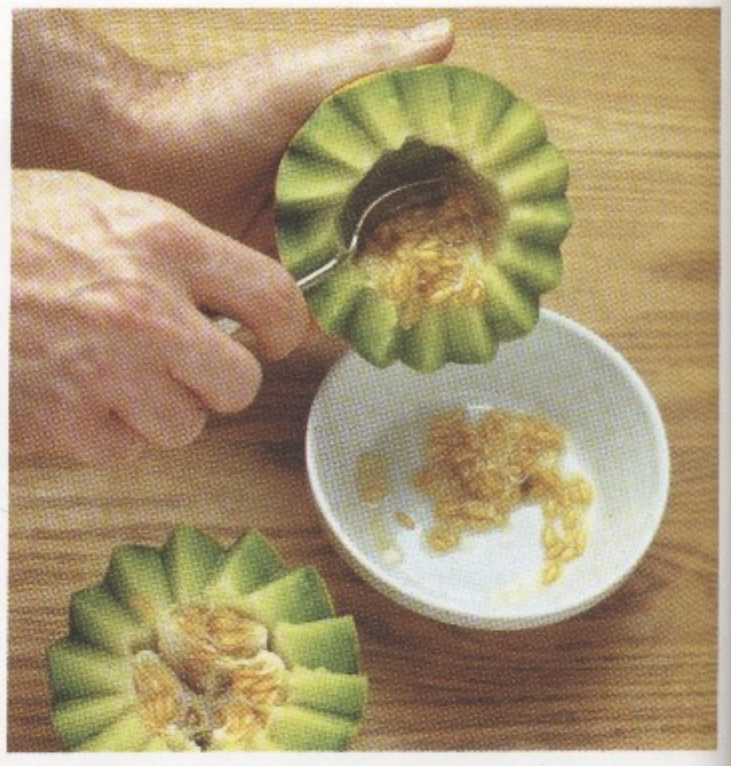
Выбор фруктов для салата зависит от доступности ингредиентов и от личного вкуса. Всегда выбирайте свежие, спелые фрукты и пользуйтесь преимуществами каждого сезона: зимой, например, лучше подавать к столу груши, мандарины и яблоки, а летом — ягоды и мягкие фрукты. Чтобы в наилучшем виде сохранить вкус каждого фрукта, не включайте в одно блюдо более 4—5 фруктов. Здесь в «вазочке» из половинки дыни сервирована смесь из киви, папайи, манго и маракуйи, а в арбузной «корзинке» — салат из апельсиновых долек, вишни и винограда, очищенных от косточек, а также мякоти самого арбуза.

Чтобы фрукты сохранили яркий цвет, очищайте и нарезайте их (*стр. 20*) в самый последний момент, а затем побрызгайте соком бергамота или лимона. Щепотка соли поможет обострить натуральный вкус фруктов. Если посыпать их сахаром и побрызгать вином, ромом, бренди или фруктовым ликером, то это даст тот же эффект. Например, ликер Гран Марнье хорошо подходит к цитрусовым салатам, грушевый ликер — к грушам, а кирш (или вишневая водка) — практически к любым фруктам. Из фруктовых пюре и фруктов или съедобных фруктовых корок, сваренных в слабом сиропе (*стр. 8*), получаются идеальные соусы. Эти дополнительные элементы можно использовать по одному или искать комбинации, которые лучше всего удовлетворяют ваш вкус.

Тропический салат в «вазочке» из дыни

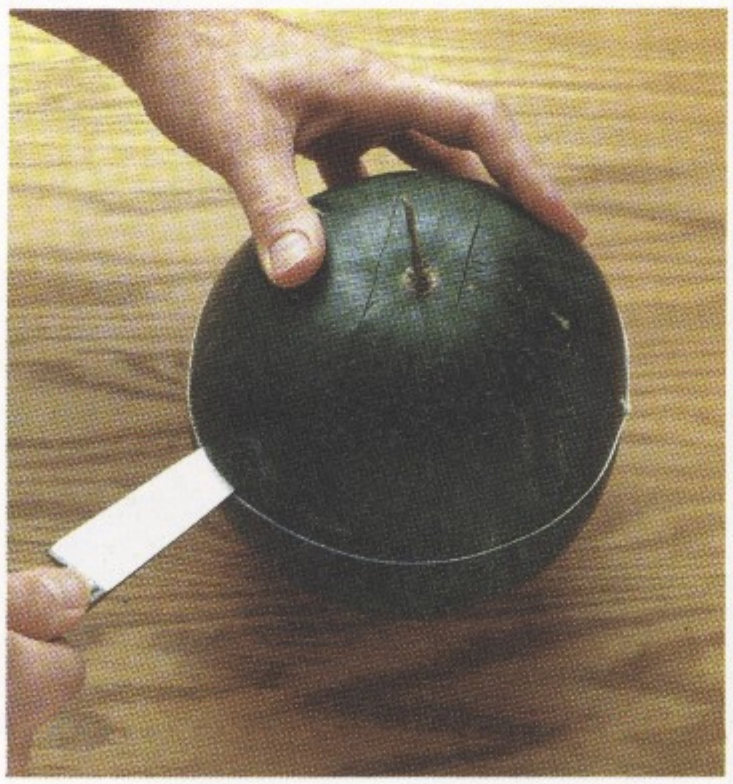


1 **Как разрезать дыню.** Отделите от дыни стебелек и маленьким ножом наметьте небольшой надрез по окружности фрукта. По этой линии сделайте зигзагообразный узор вокруг центра дыни (*вверху*). Аккуратно раздвиньте половинки фрукта (*внизу*). Для устойчивости тонким слоем срежьте донышки каждой половинки.

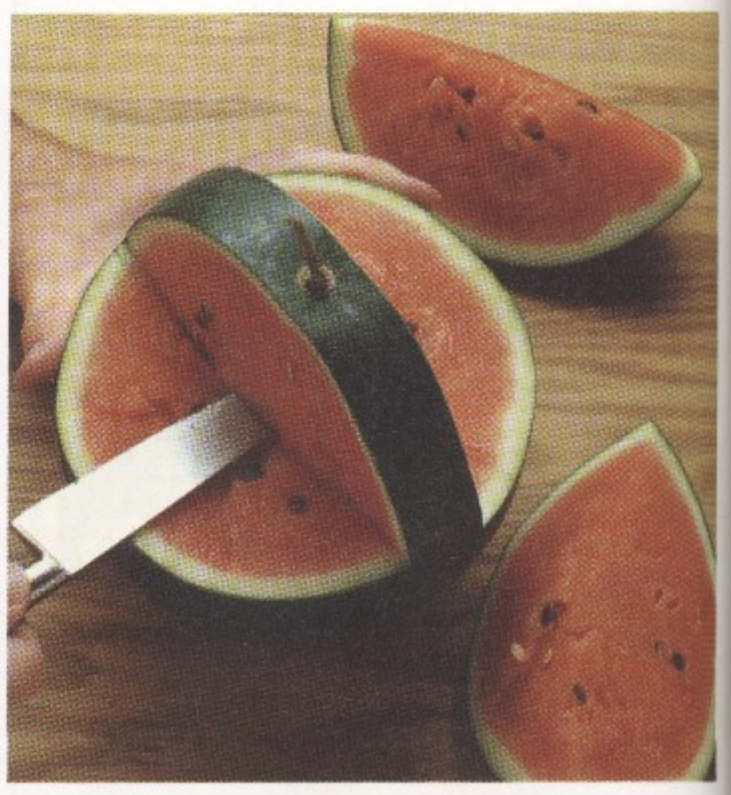


2 **Удаление семян.** Металлической ложкой удалите из обеих половинок семена и пленку между ними. Перед тем как выбросить семена положите их в сито и немного пожмите, чтобы сохранить сок. Можно, если хотите, вырезать специальным ножом мякоть дыни, чтобы потом положить ее в салат или сделать пюре для приготовления мороженого (*стр. 70*).

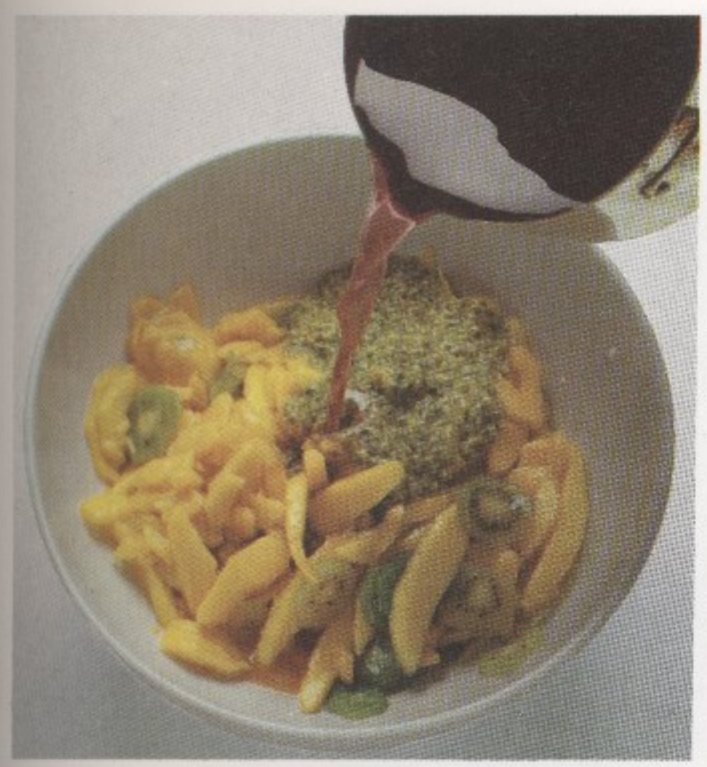
Как смастерить природную «корзину»



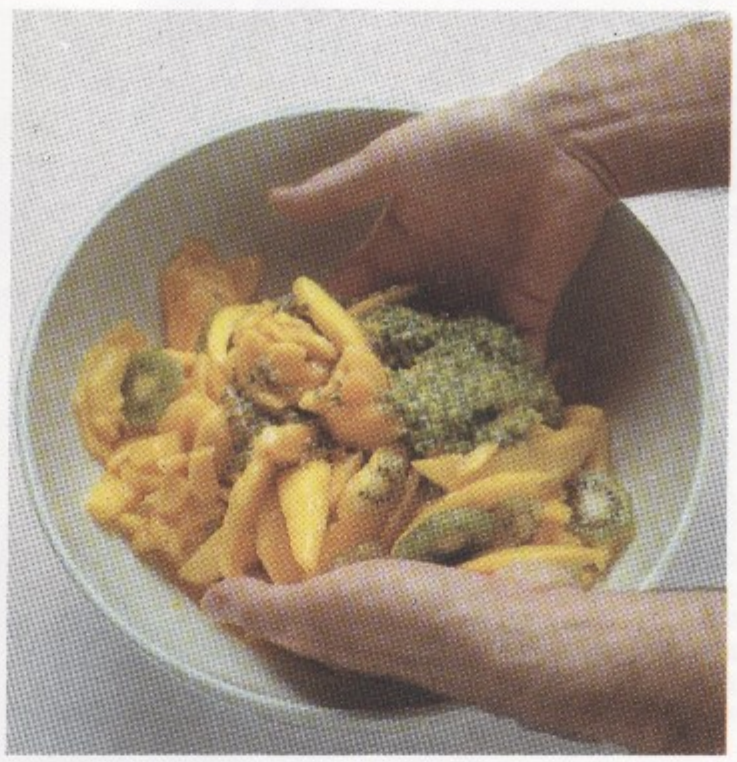
1 **Форма «корзины».** Обвяжите вокруг арбуза кусочек лески; он будет намечать край «корзины». Острым ножом проведите две неглубокие арки по обе стороны стебля, чтобы показать контур ручки. Сделайте вертикальные и горизонтальные разрезы по намеченным линиям. Нож должен входить глубоко, но не касайтесь оснований ручки.



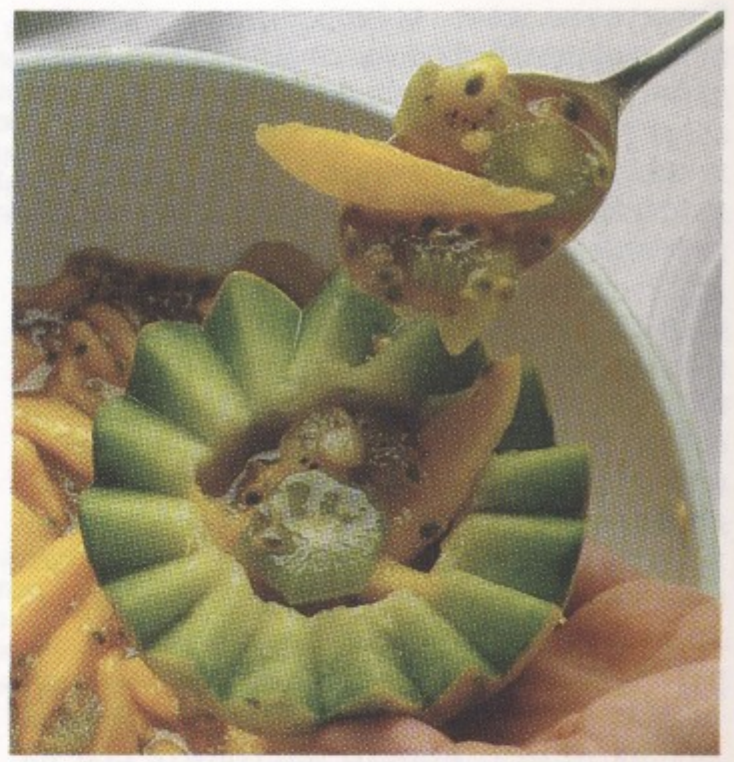
2 **Изготовление ручки.** Отделите два клина, образовавшихся с двух сторон ручки, и сохраните их. Легкими пилящими движениями подрежьте мякоть из-под ручки по основанию арки и по ее внутренней стороне, близко к корке.



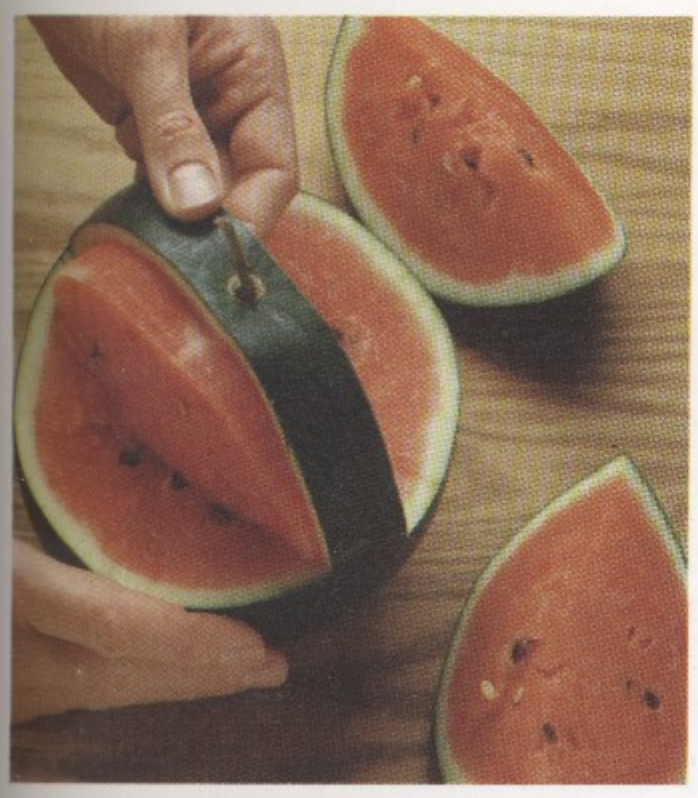
3 **Добавление сиропа.** Приготовьте слабый сироп (*стр. 8*); для улучшения вкуса и цвета можно сварить в сиропе фрукты или ягоды — здесь красная смородина (*стр. 34*). Пока сироп охлаждается, подготовьте фрукты (*стр. 20*) — в данном случае смесь тропических фруктов. Положите нарезанные фрукты в миску и залейте охлажденным сиропом (*вверху*).



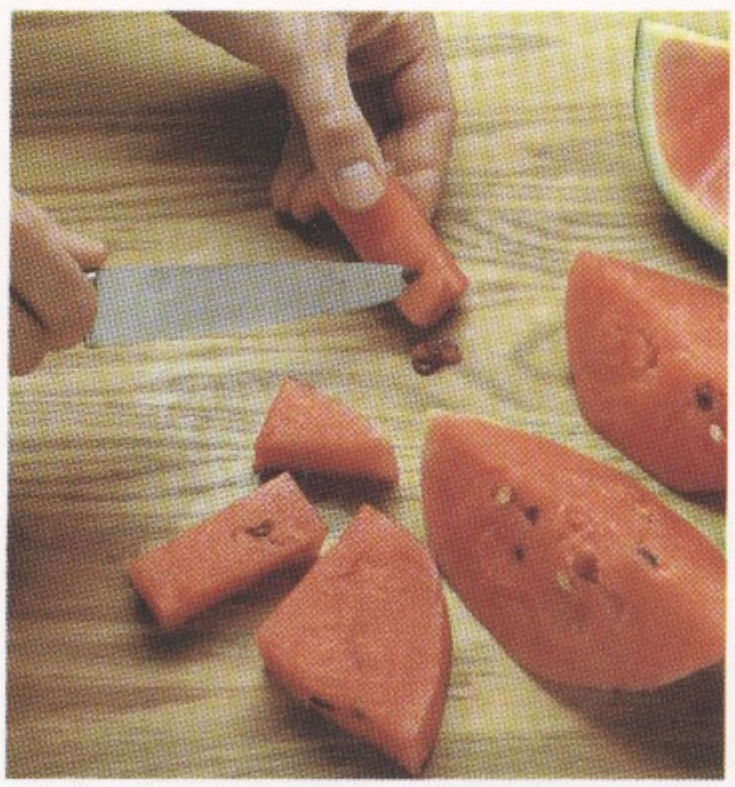
4 **Размешивание салата.** Побрызгайте салат небольшим количеством лимонного или бергамотового сока и добавьте щепотку соли. Смешивайте фрукты и сироп руками: при ручном способе каждый кусочек салата ровно покрывается сиропом, а хрупкие фрукты не повреждаются.



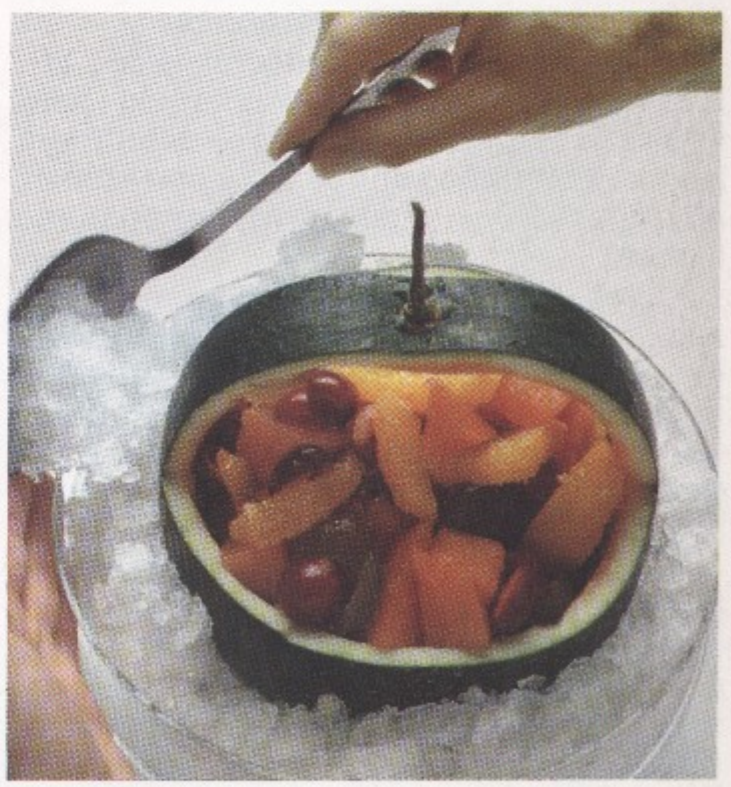
5 **Сервировка салата.** Осторожно зачерпните салат ложкой и разложите по половинкам дыни. Каждую половинку поставьте на отдельную тарелку. Наполненные дыни поставьте в холодильник за 2 часа перед подачей на стол.



3 **Последний штрих.** Поддерживая основание арбуза одной рукой, мягко выдавите мякоть арбуза из-под ручки. Подрежьте остальную мякоть по внутренней поверхности «корзинки» и удалите ее ложкой.



4 **Подготовка фруктов.** Отделите арбузную мякоть на клиньях и выбросите корки. Кончиком ножа вычистите семечки и нарежьте мякоть кусочками. Подготовьте остальные фрукты — в данном случае апельсины, вишню и черный виноград. Положите фрукты в миску вместе с арбузом.



5 **Заполнение «корзины».** Посыпьте фрукты сахаром, побрызгайте бергамотовым соком и добавьте щепотку соли. Смешайте фрукты руками (*вверху, ил. 4*) и переложите в «корзину». Поставьте «корзину» в вазу, наполовину заполненную колотым льдом, и затем насыпьте ложкой вокруг еще льда (*вверху*). Перед подачей на стол поставьте фрукты на 15 минут в холодильник.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧИСТОГО, ПРОЗРАЧНОГО ЖЕЛЕ

Фруктовое желе, выложенное из красивой рифленой формы, выглядит на редкость впечатляюще и обладает очень своевременной после обильной трапезы легкостью. Прозрачное желе на этих иллюстрациях основано на желатине, приготовленном из телячьих ножек (*стр. 16*) и смешанном со свежим апельсиновым соком; добавление сока одного лимона помогает подчеркнуть фруктовый вкус (*рецепт на стр. 103*). Апельсиновый сок можно заменить на бергамотовый или грейпфрутовый, но тогда не следует добавлять лимон.

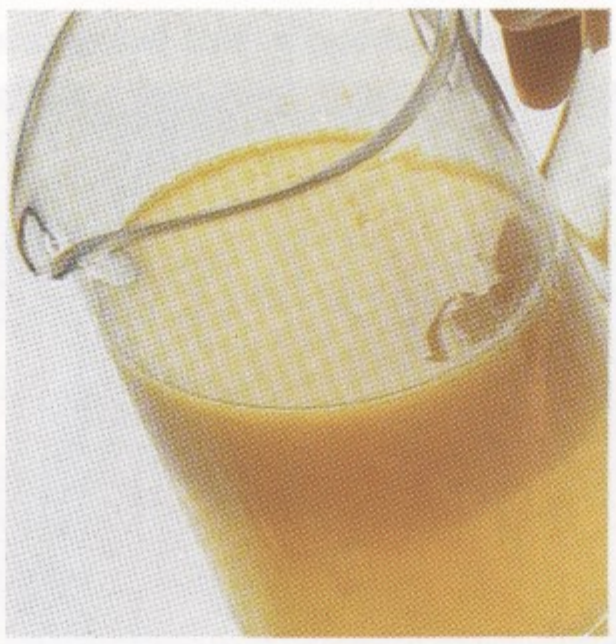
Для получения цитрусового сока используйте соковыжималку, а чтобы желе было прозрачнее, процедите сок через сито, покрытое муслином.

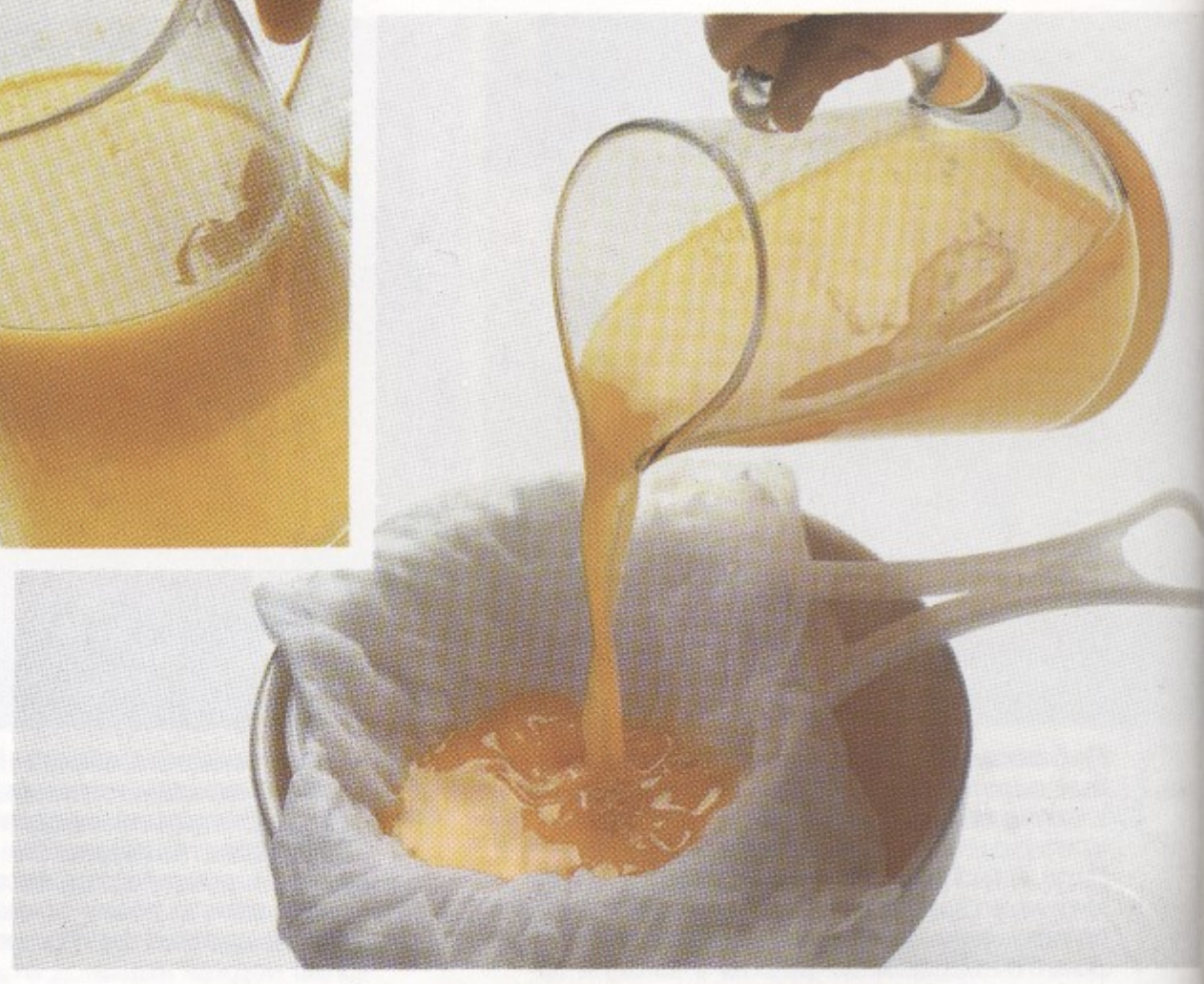
Если вы используете желатин из телячьих ножек, просто растопите его на медленном огне и смешайте с чуть меньшим объемом фруктового сока. При желании добавьте сахар (хотя желатин из телячьих ножек подслащивается во время приготовления) — и затем перелейте жидкость в форму. Если же вы используете промышленный желатин (*стр. 16*), соблюдайте пропорции, указанные в инструкции изготовителей (в этом случае, возможно, потребуется добавление сахара). Размочив желатин, смешайте его с сахаром и водой и поставьте на медленный огонь, постоянно помешивая, пока желатин и сахар не растворятся.

Убедитесь, что количества желе достаточно для заполнения формы: если при выкладывании десерту придется проскользить более чем 1 см, он может повредиться от удара о сервировочное блюдо.

Чтобы желе застыло, его надо поставить в холодильник примерно на 4 часа (прикройте желе, чтобы оно не впитало посторонние запахи). При необходимости желе может простоять 1 — 2 дня, но в этом случае оно потеряет свежий фруктовый аромат.

Сам процесс выкладывания желе из формы достаточно прост. Нагрейте форму, опустив ее на секунду в горячую воду: теперь, если перевернуть форму, желе легко выскользнет. Будьте внимательны, не передержите форму в горячей воде, иначе контуры желе растопятся и расплывутся.

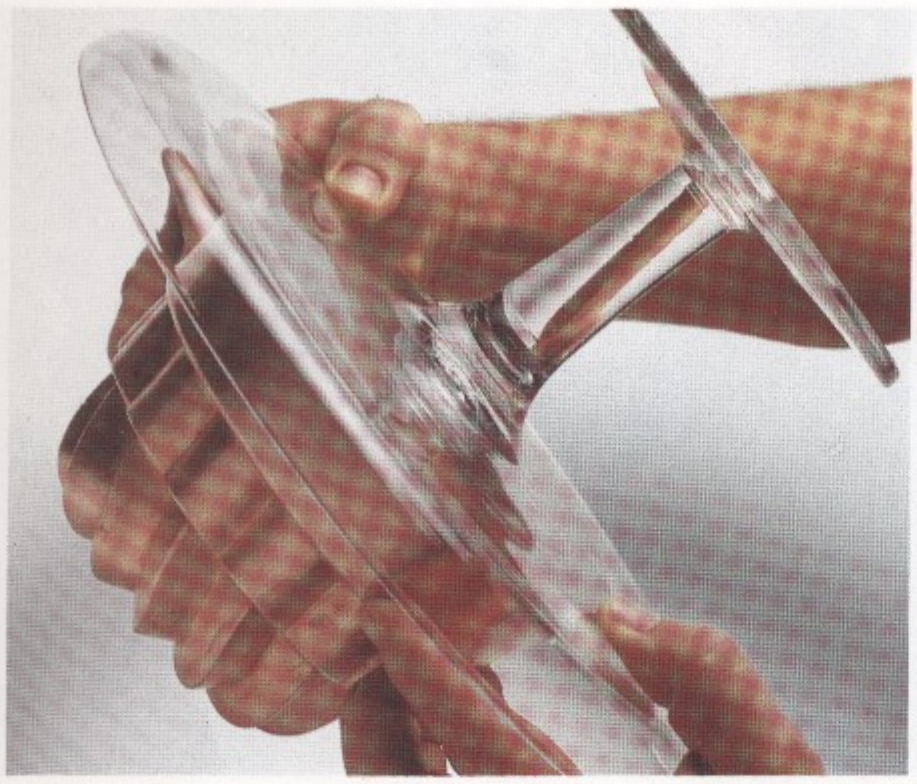




1 **Подготовка сока.** Выжмите сок лимона и нескольких апельсинов. Оставьте его на 30 минут, а затем пропустите через сито, проложенное двумя слоями влажного муслина. Временной промежуток необходим для того, чтобы вся мякоть всплыла на поверхность сока (*слева*); этот толстый слой мякоти собирается в сите и помогает процессу процеживания.

2 **Смешивание сока с желатином.** Слегка нагрейте желатин из телячьих ножек, пока он не растопится. Измерьте объем сока — у вас должно быть чуть меньше половины объема формы, а желатина должно быть чуть больше половины. Вылейте желатин в миску и смешайте его с соком. Если вам не хватает жидкости, чтобы заполнить форму, добавьте желатина.

3 **Застывание желе.** Чтобы ускорить процесс застывания, поставьте миску с желе в посуду побольше, заполненную колотым льдом. Помешивайте желе, пока оно не начнет густеть, а затем переложите его в холодную форму. Поставьте желе в холодильник на 4 часа. Проверяйте готовность желе, наклоняя форму: если при наклоне желе остается на месте, его пора вынимать.



4 **Извлечение желе из формы.** Проведите кончиком ножа по внутреннему краю формы, а затем быстро опустите форму в горячую воду, чтобы желе отошло. Накройте форму тарелкой. Плотно прижав форму к тарелке, быстро переверните их. Поднимите форму; желе должно остаться на тарелке.

5 **Украшение и сервировка.** Если желе все же слегка расплавилось в горячей воде, поставьте его ненадолго в холодильник. Украсьте желе свежими фруктами — здесь дольки апельсинов, очищенные от пленок.

ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ: СВОЙСТВА И ОСОБЕННОСТИ

Фруктовые пюре — один из ключевых элементов десертной кулинарии. Они используются при изготовлении мороженого и пудингов, а также соусов практически для всех десертов. Кроме того, пюре сами по себе могут служить освежающими блюдами — возьмем, для примера, кисель или воздушный коктейль, редко упоминаемые, но при этом классические и простые английские десерты.

Способ приготовления пюре зависит не только от того, как вы намереваетесь его использовать, но и от вида фруктов и от консистенции, которую необходимо получить (*внизу*). Из ревеня можно приготовить кисель (*справа*), а из крыжовника — воздушный коктейль (*см. ил. на след. стр.; рецепт на стр. 95—96*). В обоих случаях фрукты специально обрабатываются, а затем размалываются в пюре.

Для приготовления киселя ревень следует взбить со сливками, а для воздушного коктейля пюре из крыжовника вбивается в белоснежную массу из яичных белков и сахарного сиропа, который поддерживает белковую пену. Для коктейля подходят пюре как из сырых, так и из вареных фруктов, а для киселя лучше всего использовать достаточно кислые фрукты, которые бы компенсировали жирность сливок.

Смешивание пюре со сливками

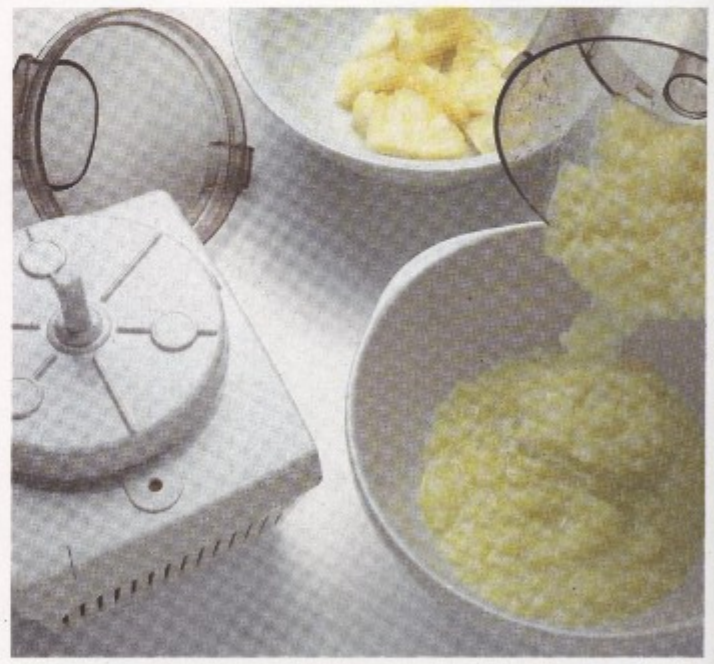
1 **Обработка ревеня.** Удалите со стеблей все листья ревеня. Нарежьте стебли кусочками по 5 см. Положите их в большую кастрюлю, добавьте примерно в два раза меньшее по весу количество коричневого сахара и кусок сливочного масла. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и тщательно размешайте содержимое. Накройте кастрюлю и готовьте смесь, пока ревень не станет мягким — примерно 20—30 минут.

2 **Приготовление пюре.** Чтобы десерт не получился водянистым, готовый ревень положите в дуршлаг и подождите, когда стечет лишняя жидкость. Установите над миской специальное устройство для приготовления пюре и перерабатывайте по несколько ложек за 1 раз. Подождите, когда готовое пюре остынет.

Выбор способа приготовления пюре

Пропускание свежей малины через нейлоновое сито

Протирание яблока через цилиндрическое сито



Обработка ананаса в процессоре

Достаточно мягкие фрукты и ягоды, такие, как, например, спелая малина или бананы, можно пропускать через сито в сыром виде. Для кислых фруктов используйте нейлоновое сито, поскольку металлическое может оставить неприятный привкус.

Большинство фруктов, однако, необходимо размягчать, что требует специальной обработки. Чтобы пюре не получилось водянистым, не кладите в фрукты больше кусочка масла или одной ложки воды. Всю жидкость, которую выделяют сами фрукты, необходимо сцедить, но при желании небольшое ее количество можно затем снова добавить к фруктам. Фрукты можно обработать с помощью специального устройства (*этап 2, сверху*) или сита (*в этом случае пюре будет нежнее*). Для переработки большого количества фруктов используйте цилиндрическое сито. Чтобы получить очень густое пюре, необходимое для приготовления некоторых фигурных десертов, подержите пюре на медленном огне, по крайней мере, 15 минут, постоянно помешивая, пока оно не загустеет.

Ананас имеет слишком волокнистую структуру, поэтому даже из обработанного ананаса трудно получить однородное пюре. Чтобы добиться нужного результата, переработайте его в сыром виде в электрическом процессоре в течение нескольких секунд.

3 Добавление сливок. Взбейте сливки двойной жирности до консистенции мягкой пены. Смешайте пюре и сливки до получения однородной массы. Попробуйте смесь и по желанию добавьте сахар. Разложите кисель по бокалам; подавайте к столу со сладким печеньем — здесь миндальное песочное печенье. Кисель можно хранить в холодильнике в течение нескольких дней.

Легкость и невесомость благодаря взбитым белкам

1 Смешивание фруктового пюре и яичных белков. Налейте в кастрюлю немного воды, так, чтобы она лишь чуть прикрывала дно; добавьте немного сахара и крыжовник. Накройте кастрюлю и готовьте на медленном огне в течение 20—30 минут, пока ягоды не станут мягкими. Слейте всю воду. При помощи специального устройства приготовьте пюре из ягод и охладите его. Слегка взбейте яичные белки, пока они не потеряют прозрачность. Переложите к ним пюре.

2 Взбивание смеси. Приготовьте сахарный сироп до стадии тонких нитей (*стр. 8*) и охладите его. Взбейте белки и пюре из крыжовника до консистенции мягкой пены. Медленно вливайте сироп в эту смесь, постоянно работая венчиком, чтобы жидкость быстро смешивалась с остальными ингредиентами.

3 Сервировка воздушного коктейля. Продолжайте взбивать, пока коктейль не станет густым и почти белоснежным. Немедленно подавайте к столу в отдельных бокалах или в общей вазе. К коктейлю следует подавать сладкое печенье или вафли (*вверху*). Если коктейль постоит, он медленно осядет, а излишнее взбивание приведет к потере густоты коктейля.

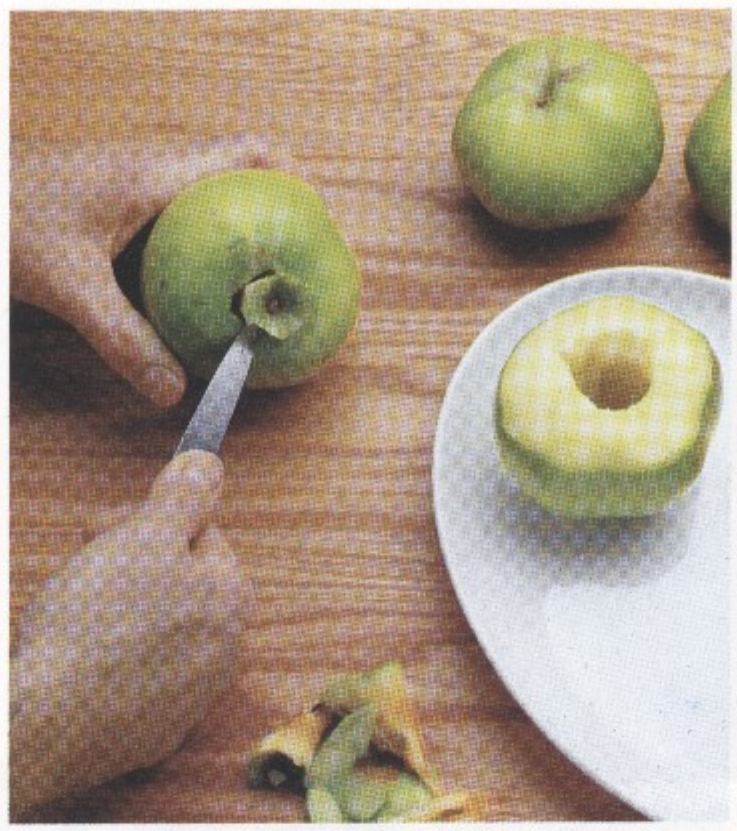
ЗАПЕЧЕННЫЕ ЦЕЛИКОМ ФРУКТЫ С НАЧИНКОЙ

Печеные фрукты — ароматный и согревающий десерт. Правильно приготовленные, увлажненные достаточным количеством воды и масла, фрукты становятся нежными и не теряют своего естественного вкуса. Здесь используются яблоки (*рецепт на стр. 98*), но та же техника может быть применена и к таким фруктам, как персики, груши или бананы.

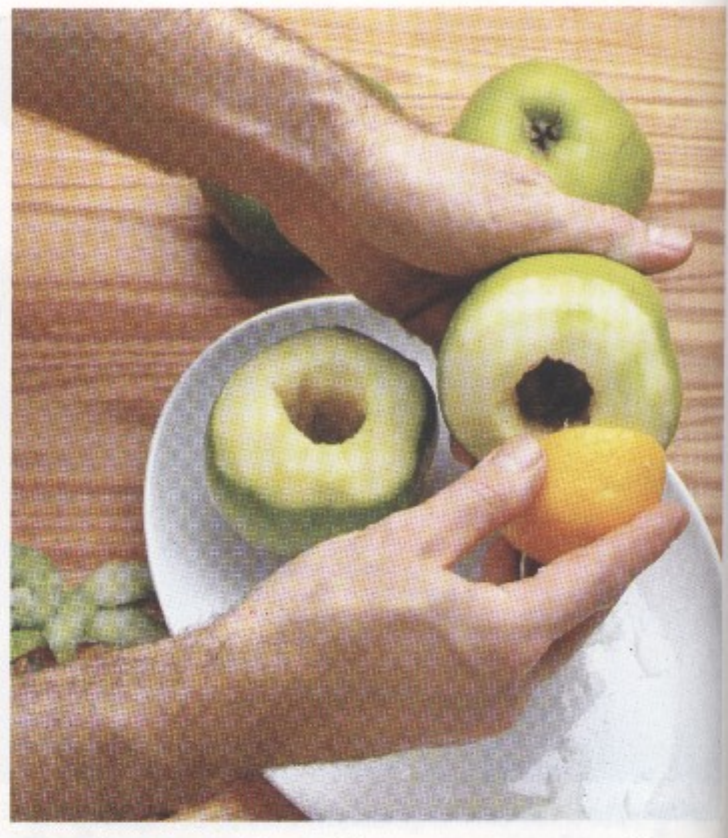
Большинство фруктов — например, персики и груши — перед приготовлением очищаются. Чтобы сохранить их цвет, натрите фрукты лимонным соком. Если вы все же оставляете кожицу, то вам придется позаботиться о том, чтобы фрукт не подгорел, когда мякоть расширится при нагревании. Либо очистите фрукты частично, как здесь, либо сделайте неглубокие надрезы по их окружности. Удаление сердцевин или косточек из фруктов необязательно. Однако обычно из яблок перед запеканием сердцевину удаляют, в то время как достать косточку из персика или абрикоса не составит для гостя большого труда прямо за обедом.

Преимущество от удаления сердцевины или косточки состоит в образовании полости, в которую можно положить начинку. Здесь яблоки фаршируются пастой из масла и сахара, ароматизированной апельсиновыми корками. Можно также приготовить начинку из толченых орехов, сухофруктов, специй (например, корицы и мускатного ореха) или толченого сладкого печенья, например миндального.

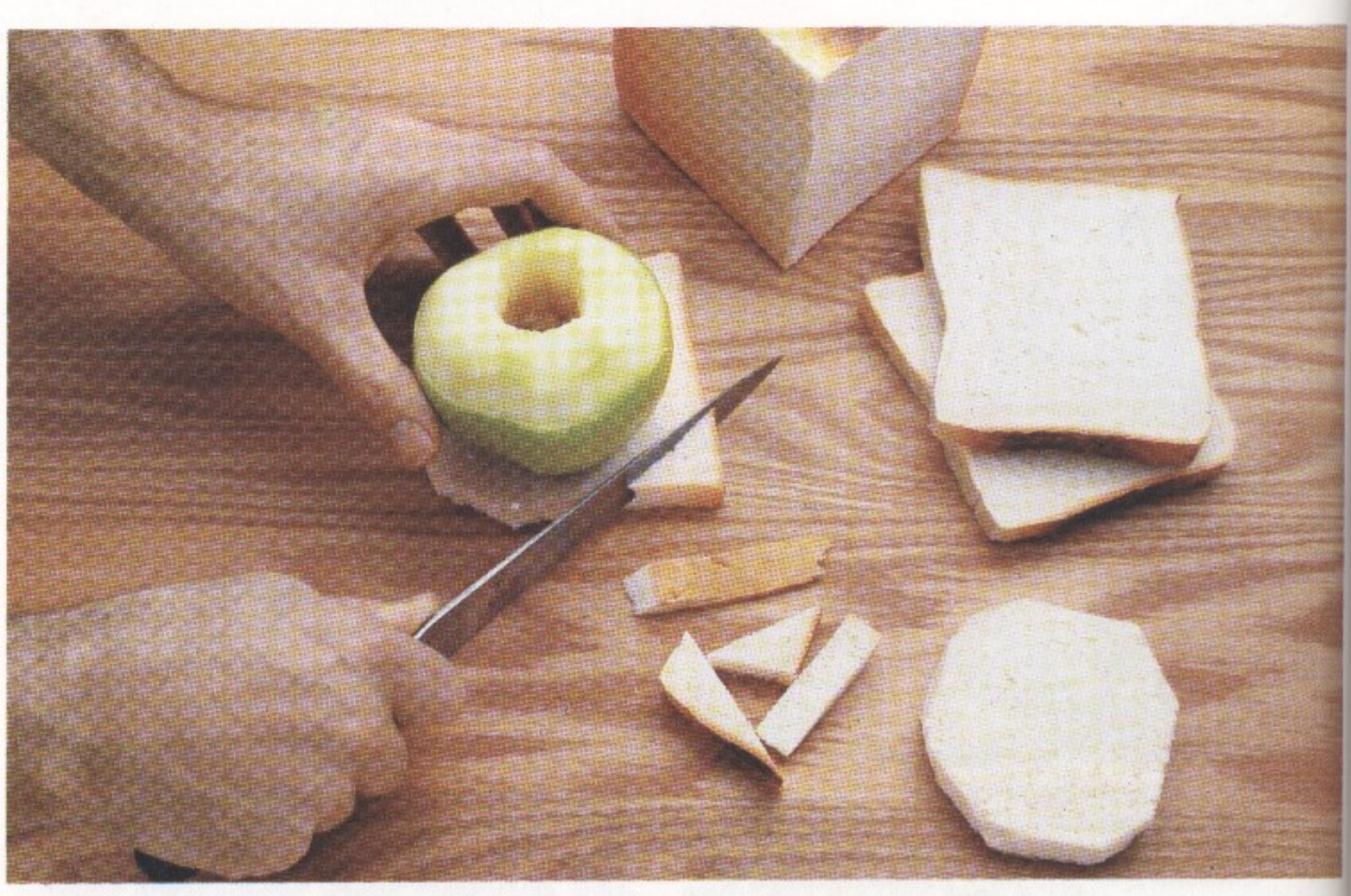
Чтобы фрукты не пересыхали и не прилипали к противню, время от времени подливайте к ним немного жидкости, например вина ликера или апельсинового сока. По мере приготовления сами фрукты выделят сок, а масло в начинке расплавится. Полученный сироп глазирует фрукты, а сам превратится в соус. Если вы хотите, чтобы часть сиропа впиталась, поставьте фрукты перед выпечкой на ломтики хлеба или на булочки.



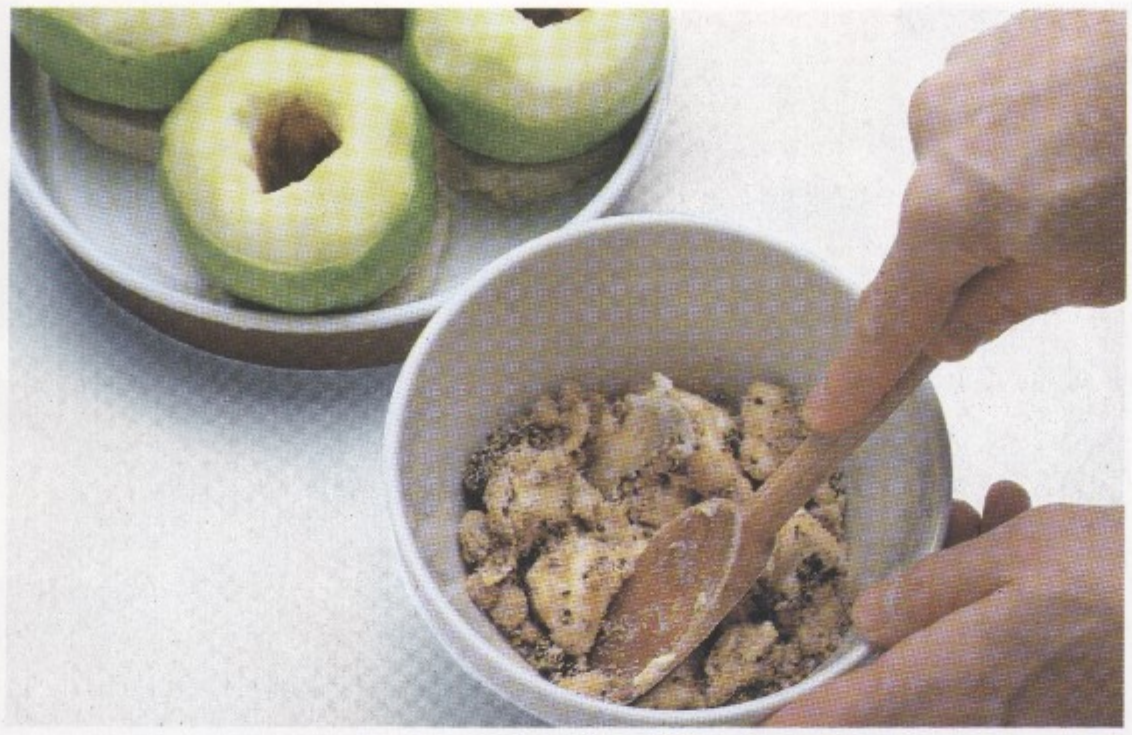
1 **Удаление сердцевины.** Помойте несколько яблок — можно использовать как кислые, так и сладкие сорта. Установите яблоко на рабочей поверхности и маленьким острым ножом вырежьте сердцевину до середины. Переверните яблоко и повторите операцию.



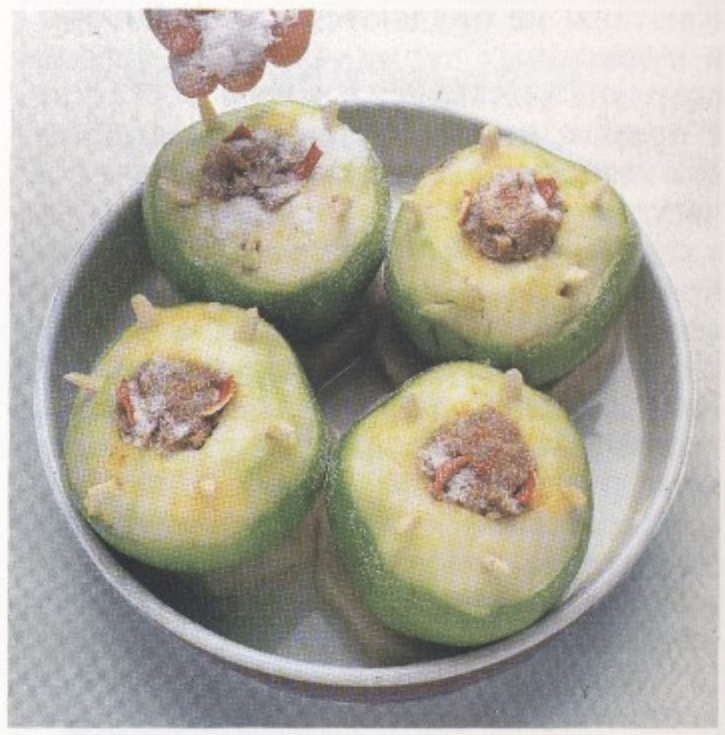
2 **Очистка яблок.** Очистите примерно 5 см кожицы начиная от вершины каждого яблока. Чтобы яблоки не меняли свой цвет, натрите очищенные поверхности долькой лимона и выжмите немного лимонного сока в вырезанные отверстия.



3 **Нарезание хлебных «подставок».** Нарежьте хлебные ломтики толщиной в 1 см по количеству яблок (лучше всего от буханки, пролежавшей 1—2 дня). Удалите корочки, поставьте каждое яблоко на хлебный ломтик и нарежьте хлеб кружками с диаметром, примерно равным диаметру яблок (*вверху*). Если хлеб свежий, положите готовые кружочки в разогретую духовку и подсушите его.



4 **Подготовка начинки.** Разложите хлебные «подставки» на хорошо смазанном маслом противне; поместите на них яблоки. Отдельно смешайте масло и немного коричневого сахара (*вверху*). После заполнения сырых яблок начинка должна остаться: по мере приготовления она будет растапливаться и ее нужно будет докладывать дополнительно.



5 **Заполнение яблок начинкой.** Заполните пастой отверстия в центре яблок. При желании добавьте дополнительные ароматизаторы — здесь в начинку включены кусочки сушеной апельсиновой корки, а сами яблоки посыпаны шафраном и украшены миндалем. Посыпьте яблоки небольшим количеством сахарной пудры, а в противень налейте белого вина примерно на 5 мм.

6 **Выпекание и поливка яблок.** Поставьте противень в духовку, прогретую до 150°С, и выпекайте в течение 1—1,5 часов, в зависимости от величины яблок, время от времени поливая их выделяемым соком. С помощью пипетки (*вверху*) можно собирать жидкость, не причиняя вреда яблокам. Когда начинка частично растопится, заполните образовавшиеся пустоты оставшейся пастой.

7 **Сервировка яблок.** Достаньте противень из духовки. Вы увидите, что яблоки покрылись карамелью и окружены масляным золотистым сиропом. К яблокам можно подать блюдо с заливным кремом или, как здесь, со взбитыми сливками и измельченными фисташками.

СОЧНОЕ И СЫТНОЕ ПЮРЕ ИЗ КАШТАНОВ

Каштаны не поддаются классификации в кулинарных терминах. Хотя твердая скорлупа заставляет отнести их, скорее, к орехам, многие повара, руководствуясь нежным сладким вкусом каштанов, часто предпочитают обращаться с ними как с фруктами. Каштаны можно, например, сварить целиком в сиропе (*рецепт на стр. 100*), а также сделать из них пюре для добавления в другие десерты или, как здесь, для использования в качестве самостоятельного блюда (*рецепт на стр. 96*).

Каштанам, предназначенным для пюре, необходимо пройти две стадии обработки. Во-первых, на них надо сделать надрез и затем подержать в кипящей воде, чтобы легко снять скорлупу при условии, что надрез достаточно длинный. Кипячение поможет смягчить и плотную коричневую кожицу, которая покрывает ядро каштана. Ее также следует удалить, чтобы не портила нежное пюре. Другой способ очистки каштанов — проколоть их и поместить в духовку, прогретую до 180°C, примерно на 20 минут, а затем снять оболочку, пока каштаны еще теплые. В обоих случаях после очистки каштаны следует бланшировать в молоке с добавлением сахара и ванили, чтобы они стали достаточно мягкими и легко перемалывались в пюре.

Для подачи на стол можно просто выложить пюре на тарелку, но если вы хотите создать более изысканную сервировку, используйте пресс-пюре, чтобы придать блюду форму. Пюре выдавливается через маленькие отверстия в прессе (*этап 4*) в виде длинных нитей.

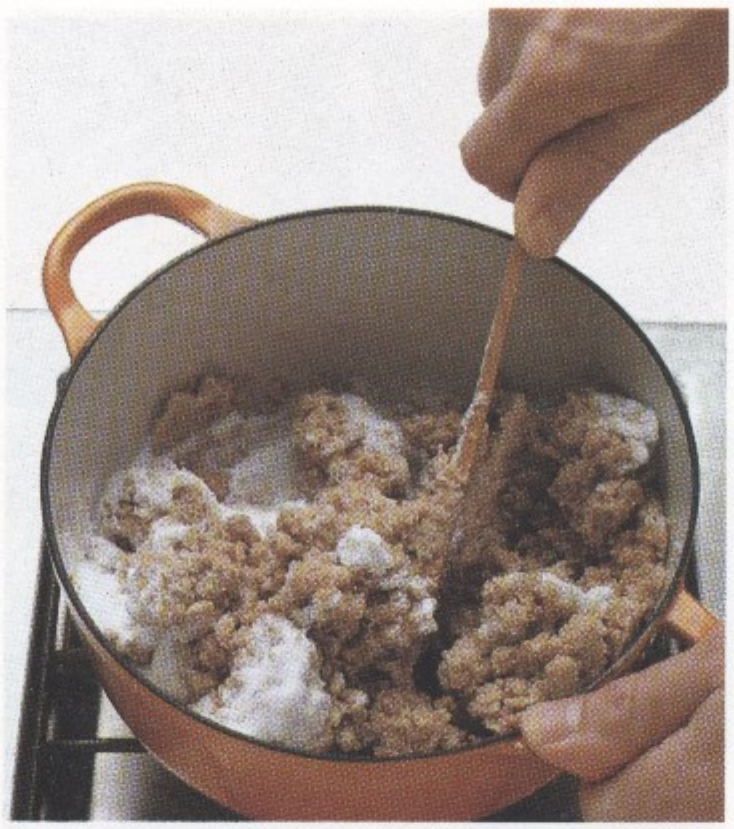
Через пресс-пюре можно пропустить только достаточно густую смесь. Если после перемалывания готовое пюре кажется вам слишком жидким, подсушите его в кастрюле на медленном огне (*этап 3*). Добавление небольшого количества сахара на этой стадии также поможет сгустить пюре, но будьте осторожны и не пересластите его.

Пюре можно подавать к столу как холодным, так и комнатной температуры; сверху его лучше всего украсить взбитыми сливками. При желании можно придать пюре, пропущенному через пресс, форму, как показано на следующей странице.

1 **Очистка каштанов.** Маленьким острым ножом сделайте крестообразный надрез на скорлупе каждого каштана. Чем длиннее будут надрезы, тем легче затем очистится каштан. Положите каштаны в кипящую воду и варите 10 минут. Снимите кастрюлю с огня и достаньте каштаны с помощью ложки. Срежьте с каштанов скорлупу (*слева*), и если кожица не отошла вместе со скорлупой, удалите и ее (*справа*).

4 **Как пропустить пюре через пресс.** С помощью ложки или деревянной лопатки наполните пресс-пюре полученной смесью. Держите устройство над центром большой сервировочной тарелки. Сводя ручки пресс-пюре, вы будете продавливать пюре через отверстия, и оно примет форму длинных нитей. Повторяйте эту операцию, пока не обработаете таким образом все пюре.

2 **Приготовление пюре.** Положите каштаны в кастрюлю и добавьте немного молока (молоко должно еле прикрывать каштаны). Для аромата положите ваниль. Доведите молоко до кипения, затем накройте кастрюлю и уменьшите огонь. Варите около 45 минут, пока все молоко не впитается. С помощью специального устройства переработайте каштаны в пюре.



3 **Просушивание пюре.** Каштановое пюре должно быть однородным, но густым. Если оно все же получилось жидковатым, поставьте кастрюлю с пюре на медленный огонь. Добавьте сахарной пудры по вкусу и перемешивайте деревянной лопаткой, пока пюре не загустеет. Если смесь станет слишком сухой и начнет крошиться, добавьте немного молока.

5 **Украшение и подача на стол.** Не прикасайтесь к пюре, пропущенному через пресс: вы можете повредить хрупкие нити. С помощью ложки украсьте пюре сверху взбитыми сливками двойной жирности и подавайте к столу.

Снежная вершина для каштанов

Чтобы десерт получился симметричным, каштановое пюре можно положить в круглую форму или, как здесь, пропускать пюре через пресс прямо над формой. Для особой сытности перед обработкой на прессе в пюре надо вмешать яичные желтки и масло. Перед заполнением формы пропущенным через пресс пюре необязательно смазывать ее маслом. Готовое пюре можно извлечь сразу же, резко хлопнув по форме.

1 **Заполнение формы.** Удерживая пресс-пюре над формой, пропускайте через него пюре, как можно ровнее распределяя нити. С помощью лопатки можно немного поправить нити, но старайтесь не порвать их.

2 **Украшение и подача на стол.** Выложите каштановое пюре на сервировочную тарелку. Наполните центральное отверстие взбитыми сливками. Окуните металлическую лопатку в горячую воду, чтобы сливки не прилипали к ней, и оформите их в виде пика.

ДВА СПОСОБА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНЫХ «ФУТЛЯРОВ»

Хлеб может послужить отличной оболочкой для фигурных фруктовых десертов. Если запечь десерт в форме, хлеб превращается в жесткую корочку, а если не запекать — он впитает фруктовые соки и остается достаточно плотным, чтобы сохранить форму десерта.

Для приготовления яблочной шарлотки (*см. ил.; рецепт на стр. 98*) кусочки хлеба, смазанные маслом, укладываются в форму так, чтобы они частично заходили друг на друга. Этот хлебный «футляр» заполняется яблочным пюре (*стр. 26*), выпаренным до очень густой консистенции, чтобы десерт не расплылся после выкладывания из формы. Когда шарлотка испечется, промасленный хлеб станет твердым, хрустящим и золотисто-коричневым; как только десерт остынет, он легко выскользнет из формы.

Иллюстрации на следующей странице демонстрируют приготовление летнего пудинга (*рецепт на стр. 99*). Форма, выложенная хлебом, заполняется мягкими летними ягодами, например малиной, красной и черной смородиной, которые заранее обрабатываются (из них удаляют лишний сок). Собранный пудинг не проходит никакой термической обработки. Вместо этого пудинг накрывают тяжелой тарелкой и оставляют на всю ночь, чтобы ягоды, соки и хлеб смешались в одно целое.

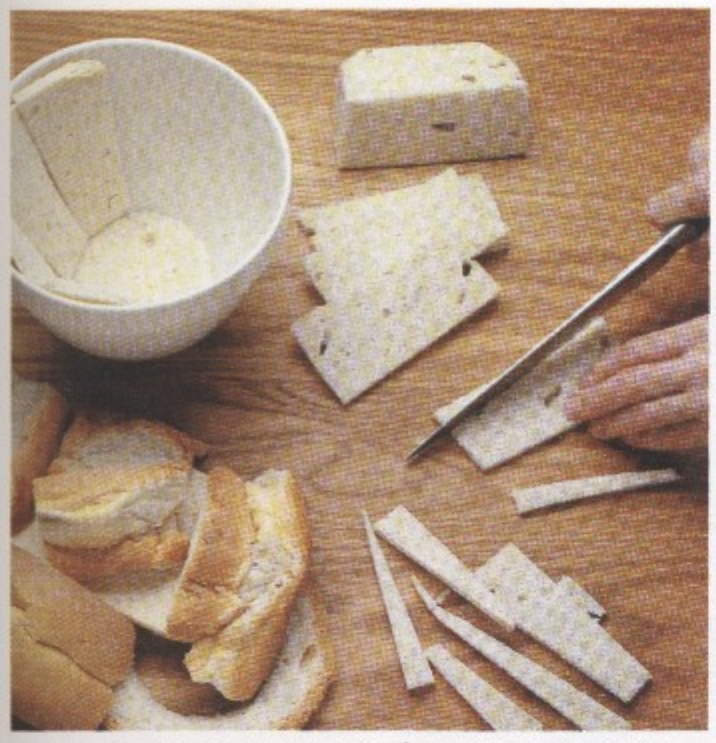
Яблоки, приготовленные в выложенной хлебом форме

1 **Подготовка «футляра».** Нарежьте слегка зачерствевший хлеб узкими прямоугольными ломтиками немного длиннее, чем высота формы. Намажьте каждый ломтик с одной стороны растопленным маслом, а затем разложите хлеб по форме так, чтобы ломтики слегка находили друг на друга. Промасленная сторона должна соприкасаться со стенкой формы. Таким же способом выложите дно хлебными треугольниками.

2 **Заполнение «футляра».** Приготовьте густое яблочное пюре (*стр. 26*), добавьте в него сахар и корицу (или гвоздику). Уложите пюре в хлебный «футляр». Нарежьте хлебные ломтики, чтобы прикрыть форму. Намажьте их растопленным маслом и положите на пюре.

3 **Извлечение шарлотки из формы.** Выпекайте шарлотку в духовке при температуре 200°С около 35 минут, пока хлеб не станет золотисто-коричневым. Чтобы проверить цвет, отведите одну дольку с помощью ножа (*вверху*). Подождите минут 20, пока шарлотка не остынет, затем извлеките ее из формы и подавайте к столу с фруктовым пюре (*стр. 26*) — здесь абрикосовое (*справа*).

Впитывание сока летних ягод



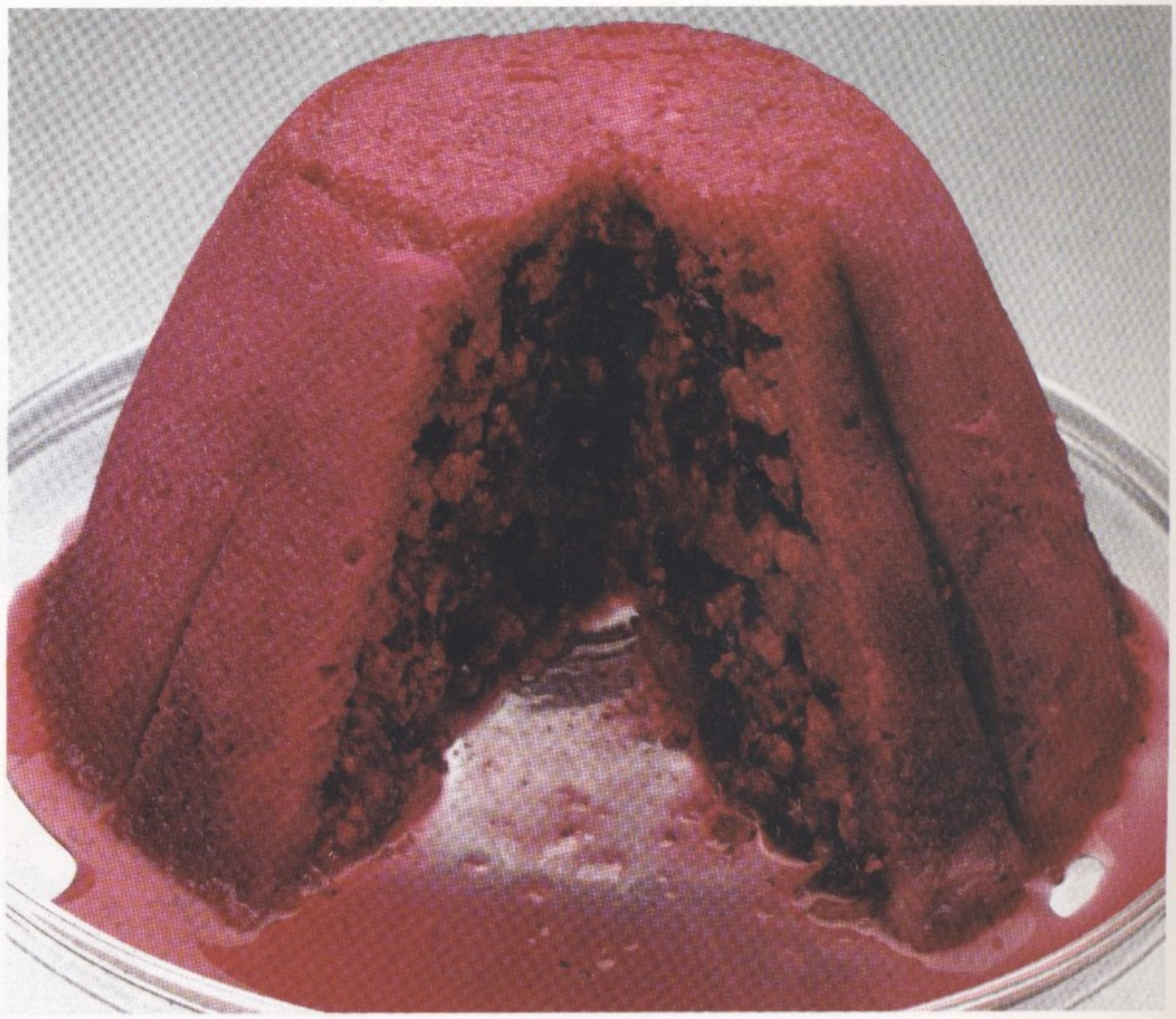
1 **Как выложить хлебом чашку для пудинга.** Из толстого ломтика слегка зачерствевшего белого хлеба вырежьте круг, чтобы выложить дно чашки или формы для пудинга. Стенки чашки обложите хлебными корками. Кусочками корок закройте все просветы между хлебными ломтиками.

2 **Подготовка фруктов.** Очистите ягоды — здесь малина, красная и черная смородина: все поврежденные ягоды выбросите. Положите в большую кастрюлю черную смородину, посыпьте ее сахаром и поставьте на медленный огонь примерно на 5 минут, чтобы выделился сок. Добавьте малину и красную смородину и готовьте еще 5 минут.

3 **Заполнение «футляра».** С помощью небольшого металлического сита или ложки с отверстиями доставайте ягоды из кастрюли и перекладывайте в чашку. Заполнив ее наполовину, положите слой хлеба (*слева*), а затем доложите ягоды. Покройте их хлебом и полейте сверху соком из кастрюли, чтобы пропитался весь пудинг (*справа*).

4 **Как поставить пудинг под груз.** Положите на пудинг тарелку подходящего диаметра и добавьте сверху какой-нибудь тяжелый предмет. Поставьте чашку с пудингом на поднос или на большую тарелку, чтобы туда стекал сок. На ночь уберите десерт в холодильник.

5 **Извлечение пудинга из чашки.** Снимите с чашки груз и тарелку. С помощью ножа аккуратно отделите пудинг от формы. Выложите пудинг на сервировочную тарелку (используйте тарелку с краями, чтобы не пролить сок). Подавайте пудинг к столу со взбитыми сливками.

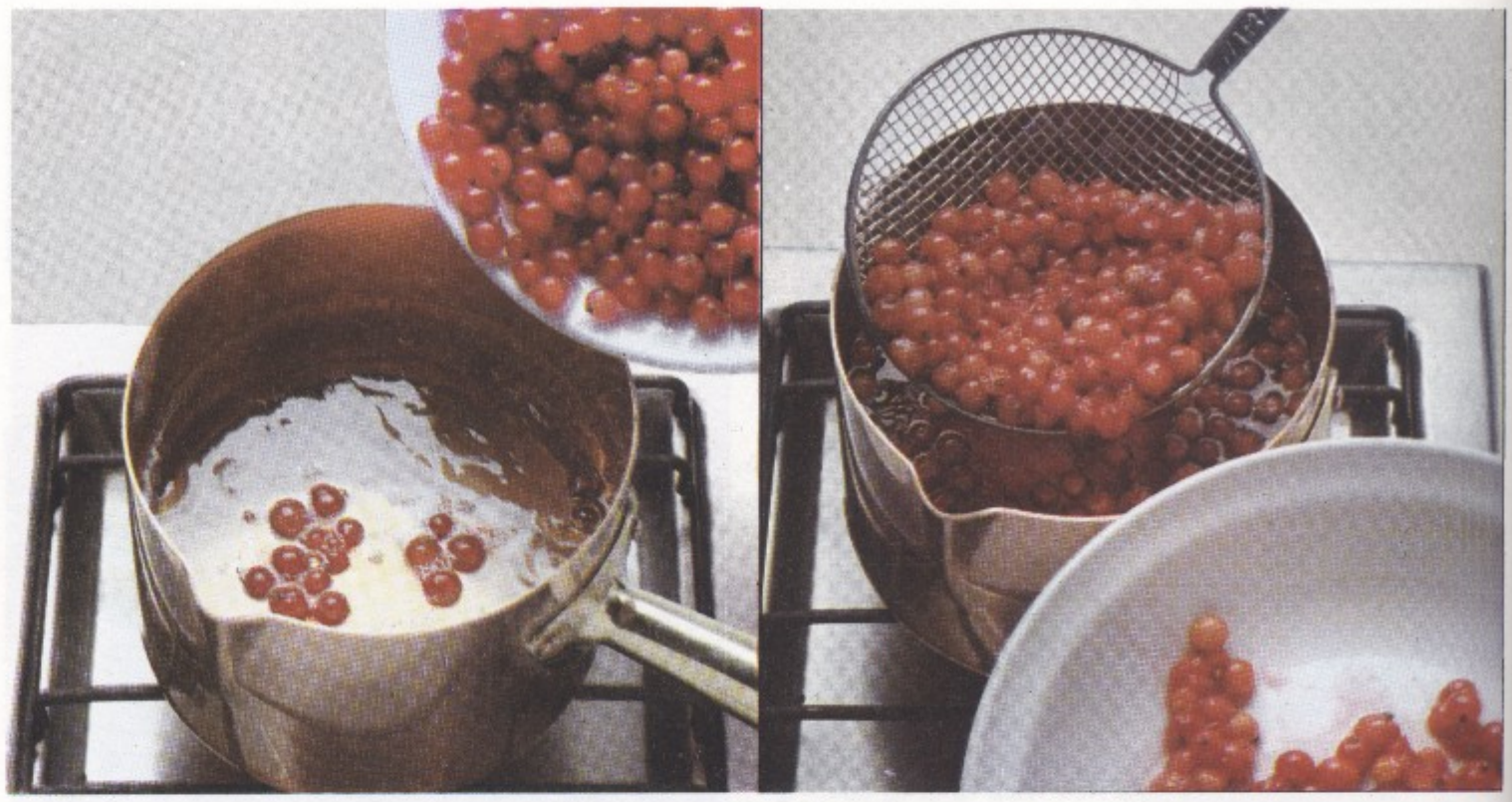


ВАРЕНЫЕ ФРУКТЫ: НЕЖНЫЙ ВКУС ЗАВИСИТ ОТ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты, сваренные в сиропе, приобретают особую сладость и аромат. Из самого сиропа, который частично выпаривается во время приготовления, получается прозрачный соус, превращающий вареные фрукты в законченный десерт.

Спелые свежие фрукты следует варить совсем недолго, иначе они могут лопнуть: персики становятся очень мягкими за 10 минут, а ягоды смородины разрушатся, если варить их более 2—3 минут. Если десерт включает разные фрукты, как, например, компот из красной смородины, крыжовника, груш, персиков, нектарин и абрикосов, продемонстрированный на этих иллюстрациях (*рецепт на стр. 101*), — готовьте разные фрукты отдельно, чтобы не переварить какой-либо из них.

Вместо сиропа можно использовать вино с добавлением сахара или меда и сварить в нем свежие или сушеные фрукты (*внизу; рецепт на стр. 102*). Винная кислота поможет сохранить твердость фруктов, поэтому они могут готовиться дольше. Длительное кипячение способствует смешению вкусов фруктов и вина, а также уничтожает терпкий винный привкус.

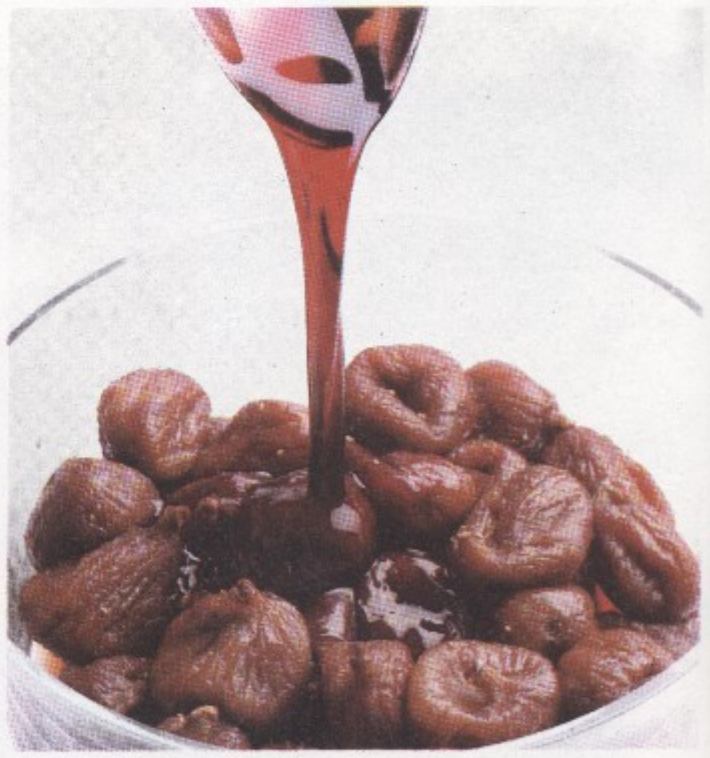


1 **Как сварить красную смородину.** Приготовьте сироп средней плотности (*стр. 8*) и доведите его до кипения на медленном огне. По возможности используйте кастрюлю из необлицованной меди: в результате безвредной химической реакции ягоды приобретут более интенсивный красный цвет. Осторожно засыпьте смородину в сироп (*слева*) и готовьте около 2 минут. Переложите ягоды из кастрюли с помощью сита (*справа*). Сироп приобретает цвет и вкус ягод; в нем можно сварить остальные фрукты (*этапы 2, 3*) или сохранить его и использовать в качестве заправки для фруктового салата (*стр. 22*).

Преимущества винного сиропа

1 **Как сварить инжир.** Положите сушеный инжир в кастрюлю с красным вином (вино должно полностью закрывать инжир). Добавьте мед и свежий, или сушеный тимьян, завернутый в муслин чтобы его листья не смешивались с фруктами. Доведите вино до кипения на медленном огне, накройте кастрюлю и готовьте, время от времени помешивая, примерно 1 час, пока инжир не станет мягким.

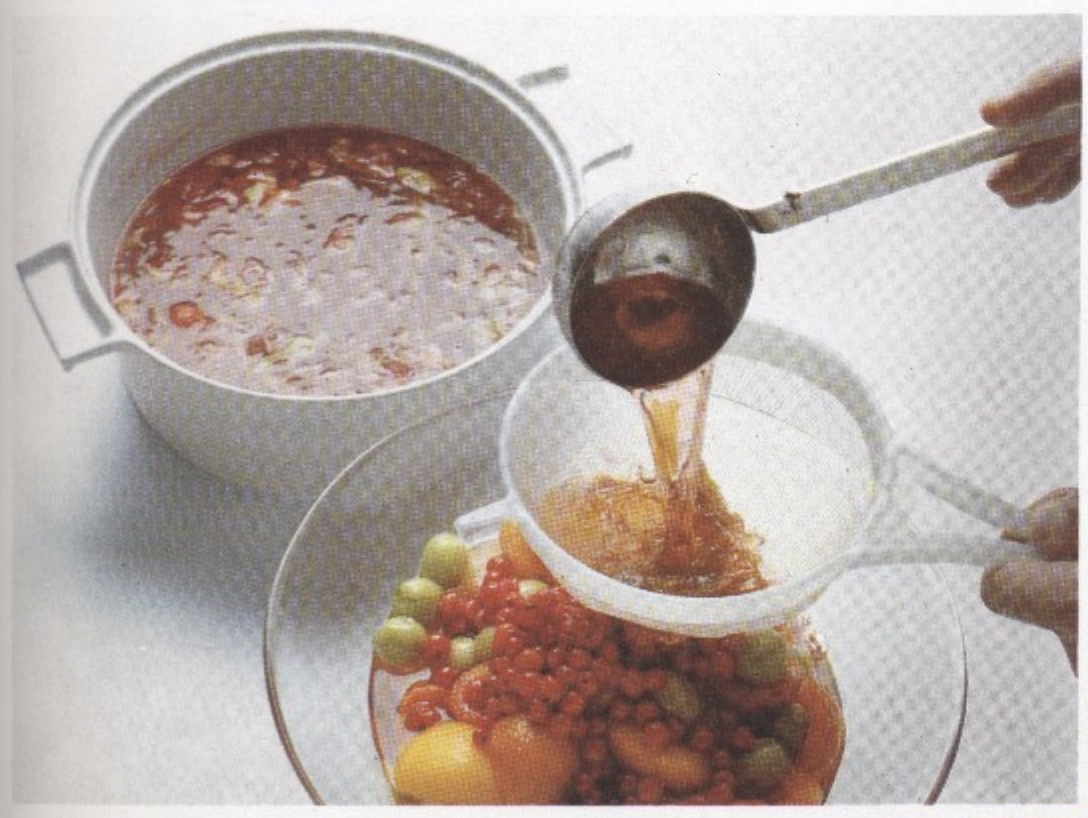
2 **Выпаривание вина.** Ложкой с отверстиями переложите инжир из кастрюли в сервировочное блюдо и достаньте мешочек с тимьяном. Чтобы получить соус для инжира, увеличьте огонь и кипятите вино, пока оно не достигнет консистенции сиропа.



3 **Сервировка инжира.** Полейте инжир винным сиропом. Подавайте его к столу чуть теплым или даже охладите в холодильнике. При желании можно подать к инжиру взбитые сливки и сладкое хрустящее печенье.

2 **Как сварить более твердые фрукты.** Очистите остальные фрукты (*здесь груши, персики, нектарины и абрикосы*), разрежьте их пополам и удалите косточки; очищенную кожуру сохраните. Чтобы фрукты не меняли свой цвет, перекладывайте их в миску с водой, подкисленной соком лимона. Варите фрукты в сиропе одновременно. С помощью спички проверяйте готовность и доставайте каждый фрукт, как только он станет мягким.

3 **Как сварить фруктовую кожуру.** Очистите крыжовник и бланшируйте его в сиропе в течение 2—3 минут. Переложите крыжовник на сервировочное блюдо к другим фруктам. Пересыпьте в сироп кожуру от фруктов. Быстро доведите сироп до кипения, чтобы заставить его впитать цвет и вкус кожуры, а также на треть уменьшить его объем.



4 **Сервировка вареных фруктов.** Немного остудите сироп, а затем полейте его через сито на вареные фрукты, уложенные в сервировочное блюдо (*вверху*). Фруктовая кожура больше не нужна. Компот можно подавать к столу и теплым и холодным (*справа*).

2

КРЕМЫ И МЕРЕНГИ

РАЗНЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЯИЦ

Приготовление традиционного английского крема
Простой секрет крема сабайон
Ароматические настои
Форма для карамельного крема
Использование желатина для баварского крема
Печеные и вареные меренги

Известный шведский философ и гастроном XIX века Энеас Свитленд Даллас — автор пространного панегирика обычному куриному яйцу, в котором он, в частности, пишет: «Нет продукта проще, чем обыкновенное яйцо, но нет также продукта, который сравнился бы с ним по быстроте и удивительному многообразию использований, а также по количеству преображений». Два основных «быстрых и удивительных» преображения — это кремы и меренги. Независимо от того, используете ли вы яйца целиком (как в рецептах некоторых кремов) или разделяете желтки и белки (например, для разновидностей английского крема и меренг), главный секрет успеха — медленное, равномерное приготовление.

Для получения жидкого крема, который англичане называют *кастэрдом*, а французы — *английским кремом* (*creme anglaise*), на медленном огне смешивают яичные желтки, вкусовые приправы, сливки или молоко и сахар (*стр. 38*). В процессе приготовления желтки немного густеют и превращаются в однородную сытную массу — основу для целого ряда восхитительных десертов и соусов. Если английский крем засыпать сахаром и глазировать в горячем гриле, можно получить *крем брюле* (*стр. 36, рецепт на стр. 106*). Взбейте над горячим паром яичные желтки и сахар, добавьте немного вина — и вы получите легкий воздушный *сабайон* (*стр. 39*). Английский крем можно загустить желатином и вмешать туда взбитые сливки; полученная смесь способна сохранять сложную форму баварского крема — самого эффектного из всех кремов.

Добавление в крем небольшого количества яичного белка способствует процессу сгущения и делает десерт нежнее. В зависимости от пропорций можно приготовить слегка сгущенный крем в горшочках (*pots de creme*) (*стр. 40*) и достаточно густой карамельный крем (*creme de caramel*) (*стр. 42*). Эти десерты готовятся на водяной бане, в духовке или на плите. Постоянная температура воды — около 85°C — позволяет белкам загустеть. Поскольку вода не доводится до кипения, крем остается совершенно однородным, не расслаивается, в нем не образуется комков.

Меренги, состоящие из яичных белков, сахара и вкусовых добавок, можно сделать как мягкими, так и хрустящими в зависимости от способа приготовления. Их можно сварить, как в рецепте «снежков» (*стр. 47*), или запечь при очень низкой температуре (*стр. 46*). Оба вида меренг подходят для обычной сервировки, но можно создать с их помощью и изысканную композицию из фруктов и мороженого (*стр. 86*).

Легким ударом ложки можно разбить верхний слой *крем брюле* из карамели, под которым находится мягкий крем. Крем не должен свернуться от высокой температуры, необходимой для того, чтобы расплавить верхний сахарный слой, поэтому блюдо помещено в контейнер, заполненный льдом.

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ: СЛАДКИЙ СОУС И ОСНОВА ДЛЯ МНОГИХ ДЕСЕРТОВ

Однородный жидкий *кастэрд* — английский крем — хорошо известен как соус для пудингов и фруктов, но он также является ключевым элементом многих других десертов. С желатином он становится основой для баварских кремов (*стр. 44*), а в холодном виде представляет собой классическое мороженое (*стр. 72*).

Как бы вы ни собирались использовать английский крем, его основными ингредиентами остаются молоко или сливки, сахар и яичные желтки. Родственный ему крем *сабайон* — самостоятельный десерт — можно приготовить, заменив молоко или сливки на вино (*рецепт на стр. 166*). В обоих случаях крем слегка сгущается благодаря желткам: когда смесь немного нагревается, содержащийся в желтках протеин частично свертывается и связывает ее в кремовую эмульсию. Но если смесь перегреть, желтки свернутся полностью и крем утратит нежную консистенцию.

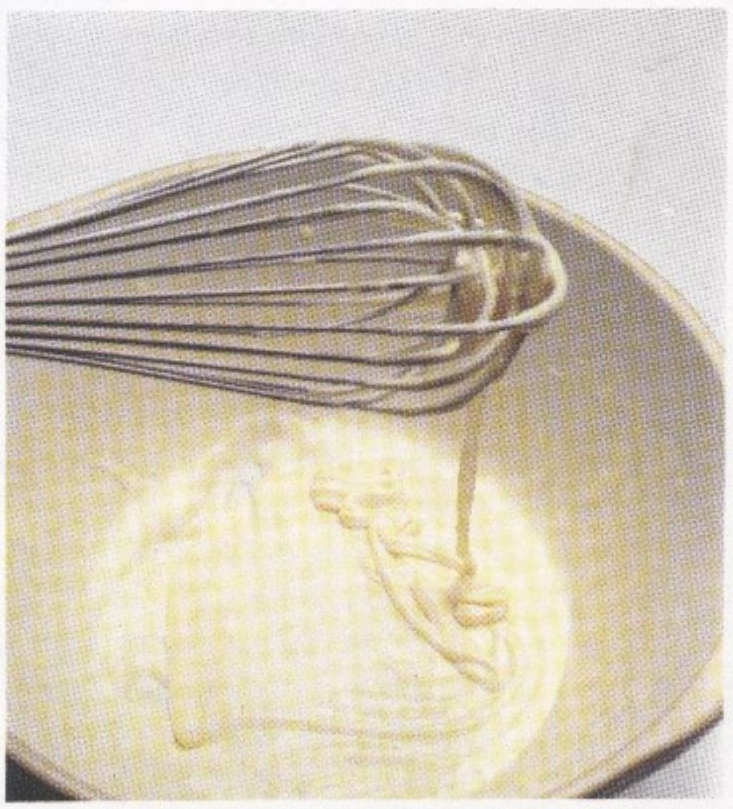
На каждой стадии приготовления английского крема необходимо принять меры предосторожности против свертывания белка. Во-первых, желтки аккуратно отделяются от белков. Во-вторых, в желтки тщательно замешивается сахар. Смешанные с сахаром желтки выдерживают более высокую температуру, и вы получаете возможность готовить крем на открытом огне без риска его испортить. После того как вы уже залили желтки горячим молоком, смесь следует перелить в кастрюлю и нагревать ее медленно и равномерно, пока крем не загустеет.

Консистенция готового крема зависит от пропорций желтков и молока: чем больше желтков, тем гуще и сытнее будет крем. В приготовлении английского крема, продемонстрированном здесь, используется 6 желтков на каждые 0,6 л молока.

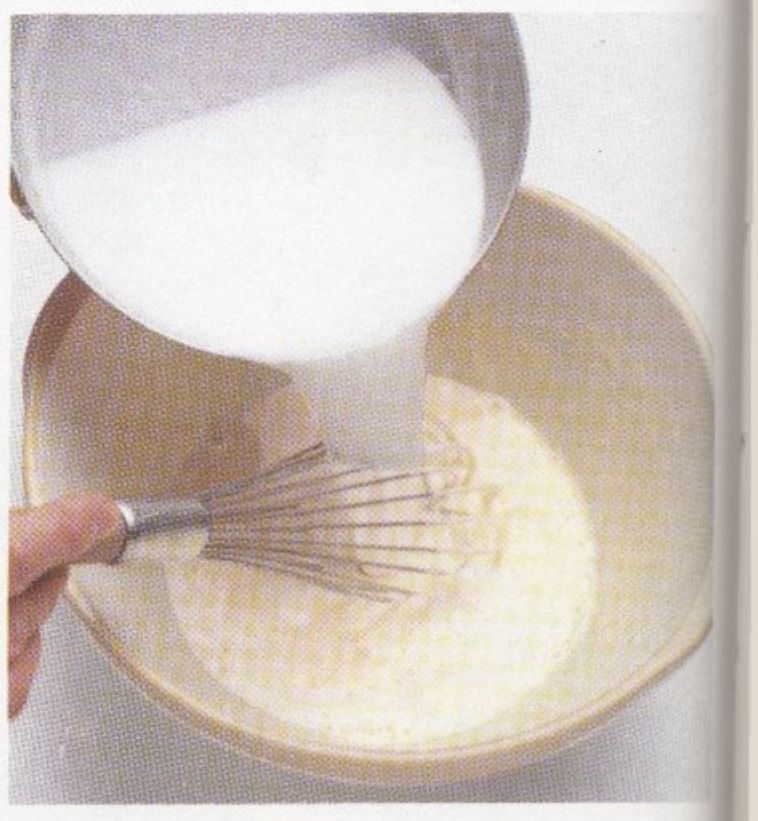
Метод приготовления крема *сабайон* немного отличается от описанного выше. Сначала желтки смешивают с сахаром, а потом взбивают, одновременно слегка нагревая смесь. При этом горячие желтки так насыщаются воздухом, что вдвое увеличиваются в объеме. Перед подачей на стол можно добавить в крем лимон или ваниль — хотя чем лучше вино, которое вы используете, тем меньше необходимости в дополнительных вкусовых добавках. Для крема подходит почти любое белое вино, от шампанского до сотерна или даже крепленого вина. Для приготовления крема *забаглион*, оригинального варианта этого десерта, итальянцы используют марсалу.

1 **Отделение желтков от белков.** Разбейте скорлупу яйца и вылейте его содержимое на ладонь. Подождите, когда весь белок стечет сквозь пальцы в миску. С помощью большого и указательного пальцев аккуратно удалите с желтка прилипший белок, а затем положите желток в другую миску.

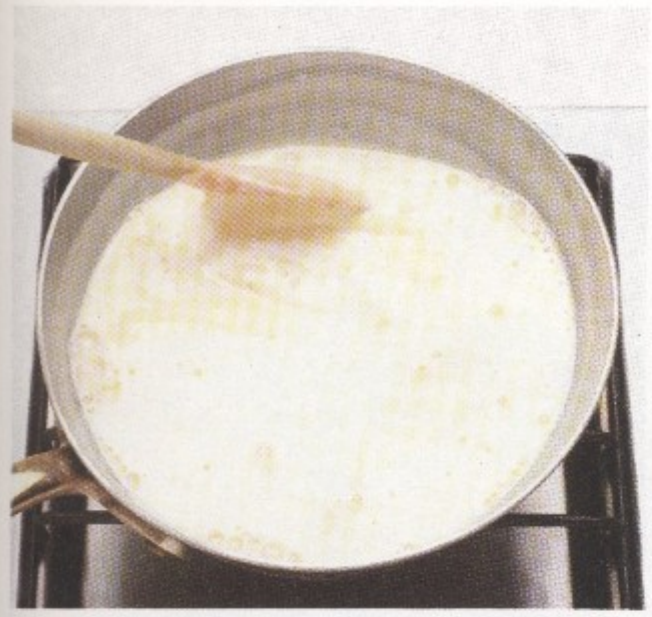
2 **Смешивание желтков с сахаром.** Добавьте в желтки сахар и взбивайте смесь, пока весь сахар не растворится. В течение следующих 10 минут взбивания смесь должна стать однородной и практически белой.

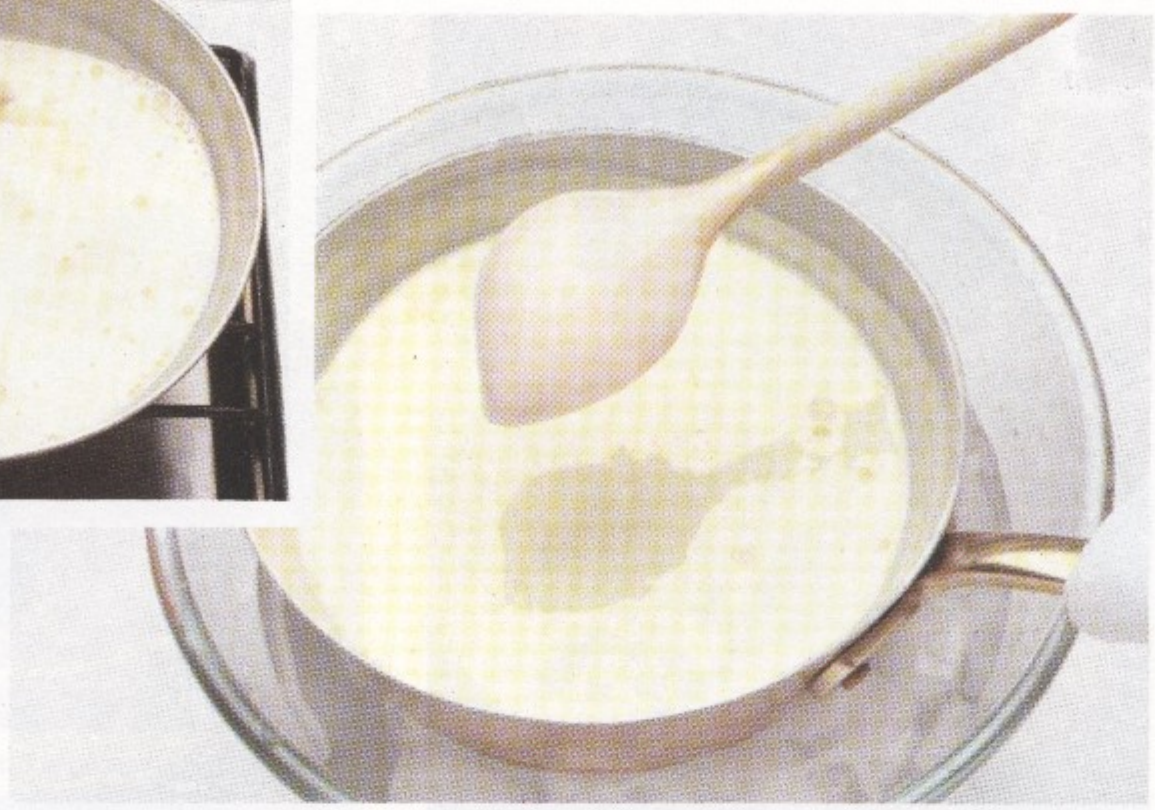


3 **Проверка консистенции.** Продолжайте взбивать смесь до нужной консистенции. Если смесь, стекая с венчика, оставляет длинный след на поверхности (*вверху*), взбивание можно прекратить.

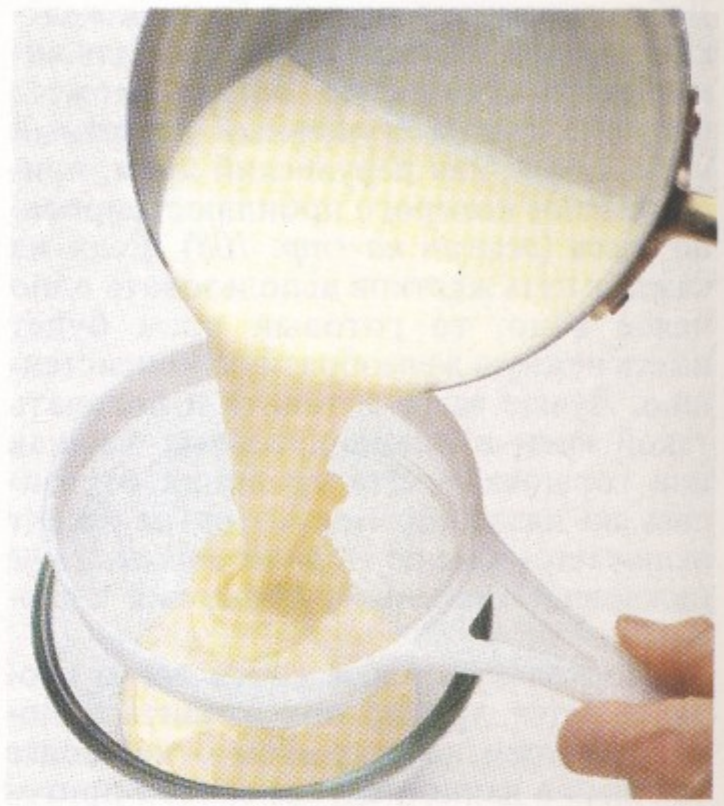


4 **Добавление кипяченого молока.** Доведите молоко до кипения на среднем огне; когда молоко достигнет точки кипения, помешайте его, чтобы предотвратить появление пенки. Медленно влейте горячее молоко в смесь из желтков и сахара, постоянно, но спокойно работая венчиком. Не взбивайте слишком сильно: на поверхности смеси не должно появляться пузырей, которые образуют густую пену. Перелейте смесь в кастрюлю с толстыми стенками.



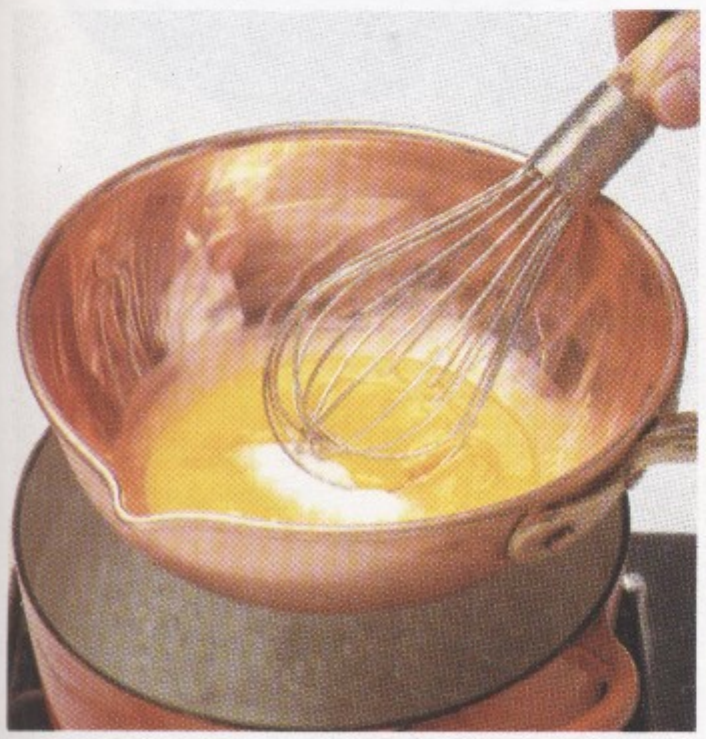


5 **Нагревание крема.** Поставьте кастрюлю на медленный огонь. Следя за тем, чтобы смесь не достигала кипения, перемешивайте ее движениями в форме «восьмерки»: ложка должна все время проходить через центр, самое горячее место. Ложка с квадратными краями, как здесь, может достигнуть углов кастрюли и таким образом предотвратить образование сгустков. Как только крем начал оставаться на ложке, он достиг нужной консистенции. Поставьте кастрюлю в посуду со льдом, чтобы крем больше не густел.

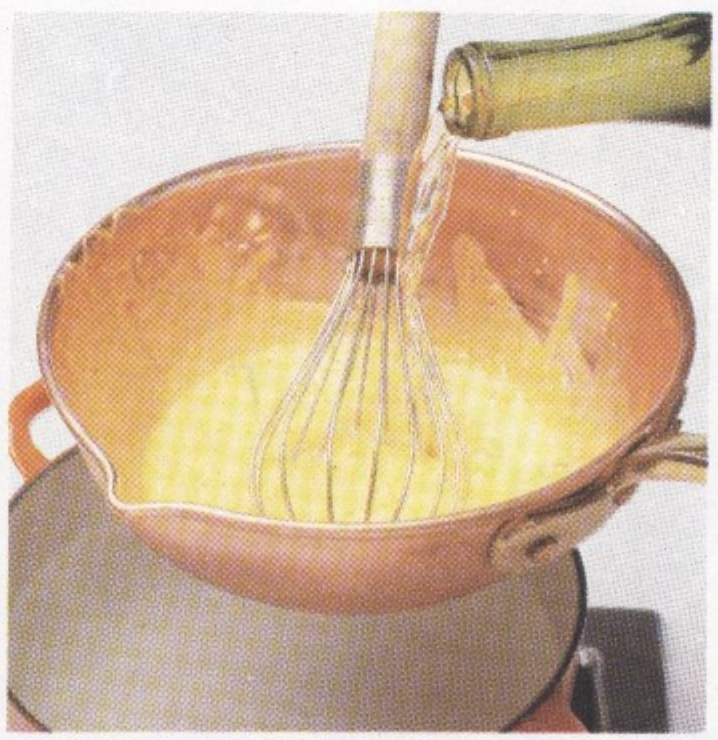


6 **Процеживание крема.** Процедите крем, чтобы удалить все комки от белков, которые все же могли туда попасть. Сразу же подавайте к столу. Если вы хотите, чтобы крем оставался теплым, поставьте кастрюлю над горячим паром. Чтобы предотвратить появление пленки на поверхности крема, добавьте в него кусочек масла или положите на его поверхность круг, вырезанный из кальки.

Сабайон: воздушная пена из яиц и вина



1 **Взбивание яиц и сахара.** В большой кастрюле — здесь используется специальная кастрюля для крема сабайон — смешайте яичные желтки и сахар и взбивайте смесь, пока она не посветлеет и не станет однородной. В кастрюле побольше нагрейте воду почти до кипения и поставьте на нее емкость с желтками. Продолжайте взбивать.



2 **Добавление вина.** Влейте в смесь вино — здесь шампанское — и взбивайте еще 10 минут, пока не образуется легкая пена. Снимите кастрюлю с пара.

3 **Сервировка сабайона.** В качестве десерта сабайон обычно едят горячим. Разлейте его по бокалам (*вверху*) и сразу же подавайте к столу. В качестве соуса сабайон используется как в горячем, так и в холодном виде. Если вы хотите получить холодный соус, поставьте кастрюлю на лед, чтобы перед использованием сабайон остыл.

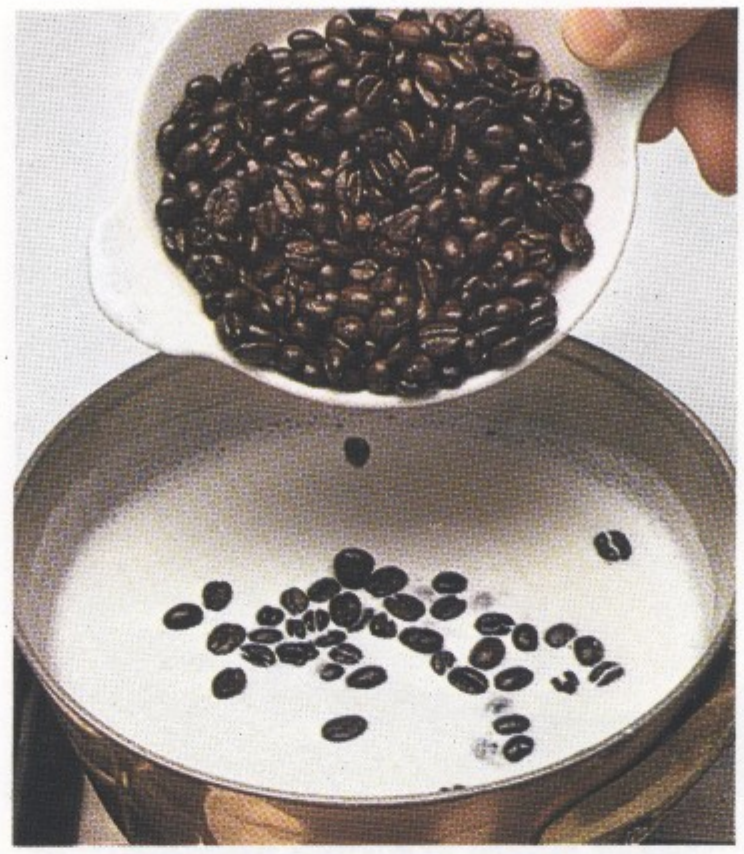
СЛЕГКА СГУЩЕННЫЕ КРЕМЫ С БОГАТЫМ ВКУСОМ

Добавив немного яичного белка к желткам и молоку, предназначенным для английского крема (*стр. 38*), вы можете получить слегка сгущенный десертный крем, такой, как перуанский крем, приготовление которого проиллюстрировано здесь (*рецепт на стр. 108*). Если на каждые пять желтков использовать одно целое яйцо, то готовый крем будет иметь нежную желеобразную консистенцию. Лучше всего готовить и подавать такой крем в индивидуальных чашках или горшочках. Эта традиция отразилась на названии, под которым десерт включается в меню — *petits pots de creme* (дословно: «маленькие горшочки с кремом»).

Поскольку яичные смеси легко сворачиваются, трудно приготовить однородный крем на открытом огне. Более удачный в данном случае способ приготовления — нагревание в водяной бане. Горшочки, наполненные кремом, надо поместить в большую емкость, частично заполненную горячей водой, накрыть и поставить на медленный огонь или в умеренно прогретую духовку. Горячая вода, окружающая горшочки, медленно и равномерно готовит крем.

Рецепт крема в горшочках допускает использование разнообразных вкусовых добавок; здесь добавляются кофе, ваниль, шоколад и карамель. Горячее молоко приобретает кофейный и ванильный привкусы после того, как его настаивают поочередно на кофейных зернах и семенах ванили (*этапы 1, 2*). Вы можете воспользоваться этим методом и для ароматизирования кремов апельсиновыми или лимонными корками.

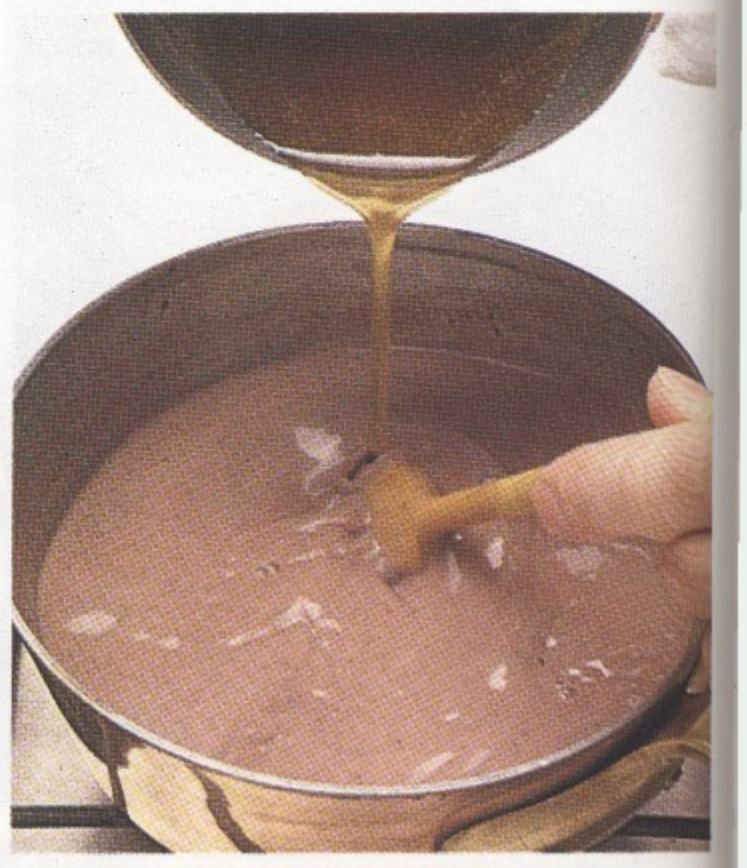
Расплавленный шоколад и карамель добавляются в молоко, уже настоянное на ароматизаторах. Чтобы смесь получилась однородной, аккуратно растопите шоколад (*этап 3*), а карамель (*стр. 8*) приготовьте как можно слабее — она должна легко смешиваться с молоком.



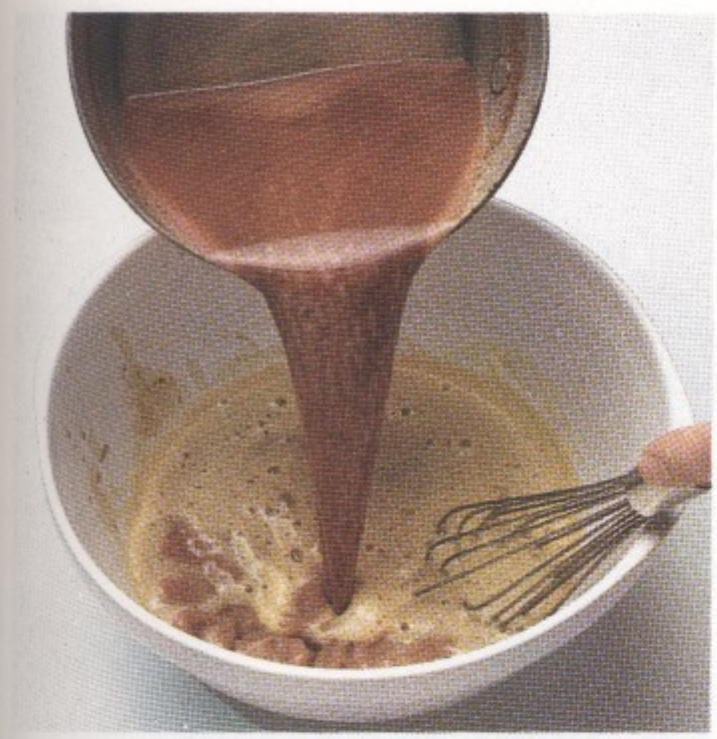
1 **Настаивание молока на кофейных зернах.** В умеренно прогретой духовке нагревайте жареные кофейные зерна, пока они не начнут блестеть от собственных ароматических масел. На среднем огне доведите до кипения молоко, засыпьте в него кофейные зерна. Снимите кастрюлю с огня, накройте ее и оставьте примерно на 30 минут. Затем процедите молоко в миску.

2 **Добавление ванили.** Снова перелейте молоко в кастрюлю и доведите его до кипения. Снимите кастрюлю с огня. Разломите пополам ванильный стручок и разделите одну часть еще раз вдоль. Кончиком острого ножа выскребите семена из четверти стручка прямо в молоко. Накройте теплое молоко и оставьте его примерно на 15 минут. Затем снова процедите молоко в миску.

3 **Как расплавить шоколад.** Разломите плитку шоколада на кусочки и положите их в пустую кастрюлю. Поставьте кастрюлю на самый слабый огонь и добавьте немного молока (молоко должно прикрыть дно кастрюли). Как только шоколад станет плавиться, начинайте его помешивать, пока не образуется однородная масса, а затем постепенно вмешайте оставшееся молоко.

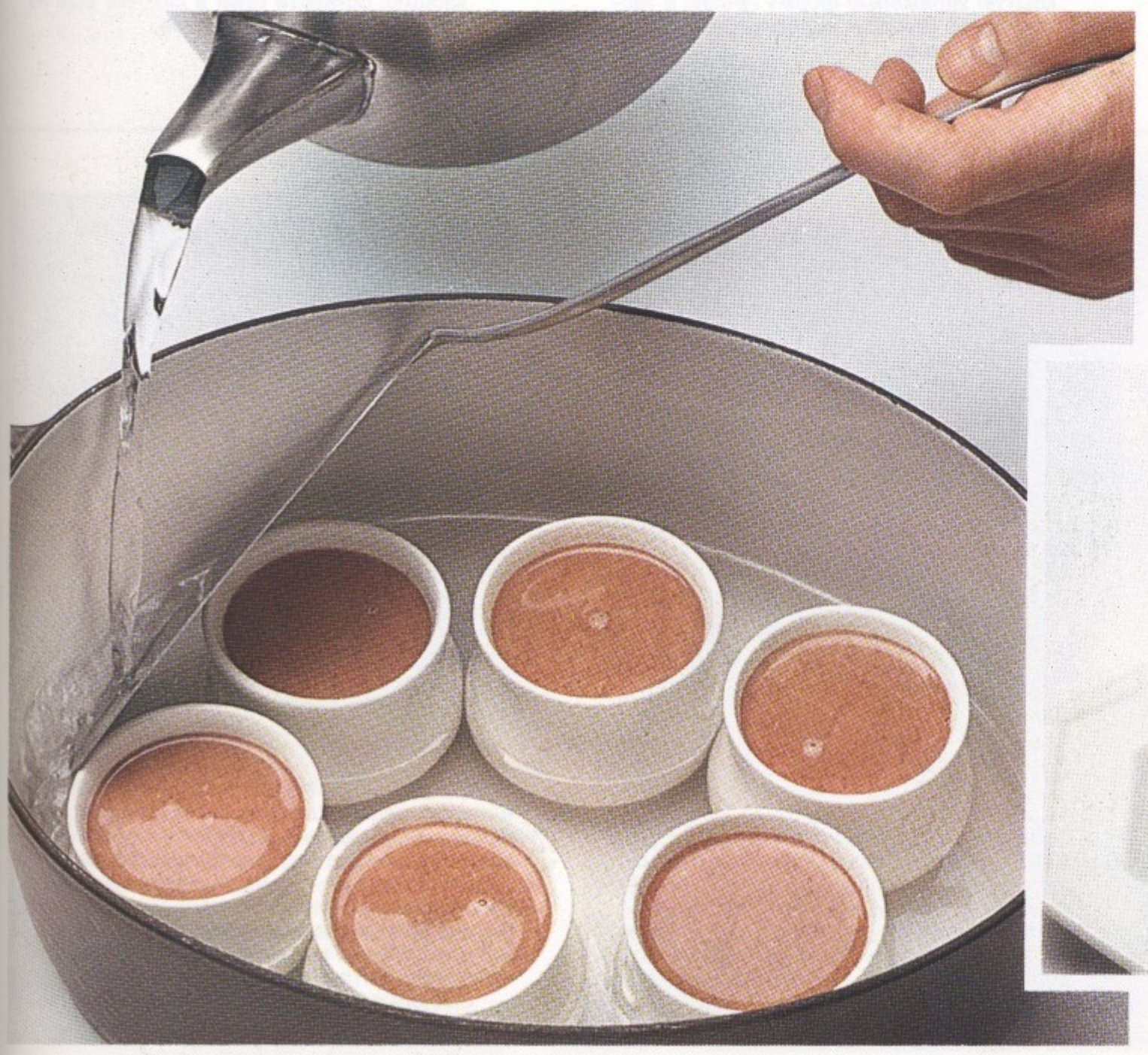


4 **Добавление карамели.** Приготовьте в маленькой кастрюле немного карамели (*стр. 8*). Как только сироп приобретет легкий золотистый оттенок, снимите кастрюлю с огня и опустите дно в холодную воду, чтобы резко прекратить процесс приготовления. Добавьте в карамель немного горячей воды, снова поставьте кастрюлю на медленный огонь и помешивайте, пока не образуется однородный сироп. Вмешайте его в молоко.



5 **Взбивание смеси.** Положите в отдельную миску яичные желтки и целые яйца — по одному яйцу на каждые пять желтков — и взбивайте их до получения однородной массы. Затем постепенно вливайте в миску горячее молоко со всеми добавками и мягко взбивайте его вместе с яйцами.

6 **Как снять пену со смеси.** Процедите смесь через мелкое сито. С помощью ложки снимите всю пену с поверхности смеси, чтобы в процессе дальнейшего приготовления пузырьки воздуха не испортили внешний вид и фактуру крема.

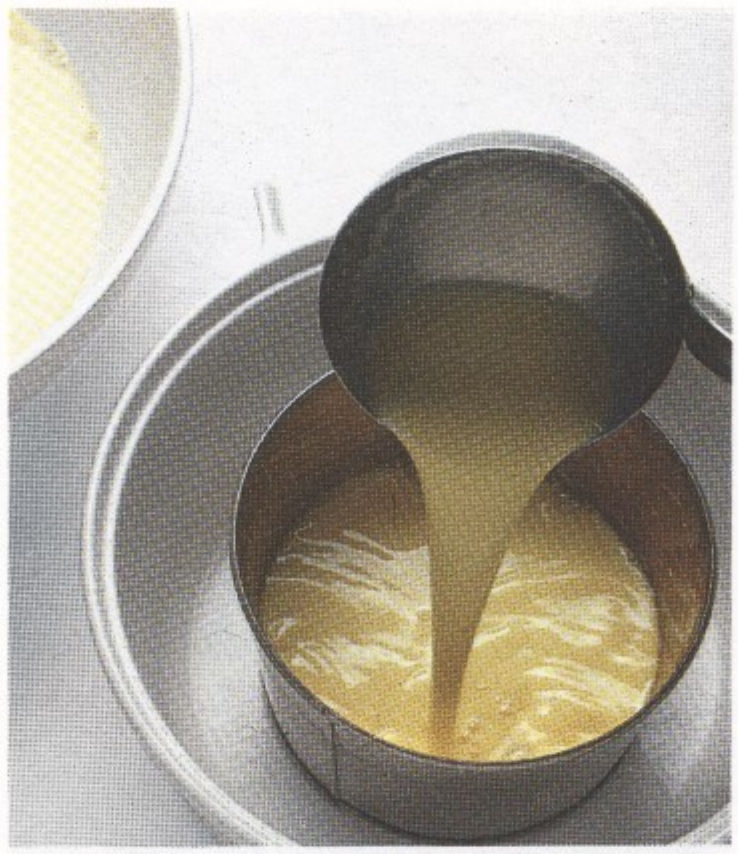


7 **Приготовление на водяной бане.** Наполните кремом горшочки и поставьте их в широкую и глубокую теплостойкую кастрюлю. Залейте в кастрюлю горячую воду так, чтобы она прикрыла горшочки на две трети. Чтобы вода не попала в крем, наливайте ее по лопатке, приставленной к стенке кастрюли (*слева*). Накройте кастрюлю и поставьте ее в духовку, прогретую до 150°C, примерно на 20 минут. Затем охладите крем и подавайте к столу с печеньем или вафлями (*справа*).

ГУСТОЙ КРЕМ В КАРАМЕЛИ

Густые кремы, способные сохранять форму, можно приготовить тем же способом, что и крем в горшочках на стр. 40. Однако, чтобы десерт сохранил очертания формы, из которой он был выложен, необходимо включить в его состав больше яичных белков. В данном случае пропорции белков и желтков играют решающую роль. Если переложить белков, крем получится грубым и резиновым на вкус, а если недоложить — десерт разрушится после удаления формы. Необходимо точно соблюдать правильное соотношение: 4 целых яйца на каждые 4 желтка и 0,6 л жидкости.

Такой крем можно приправить мелко натертыми апельсиновыми или лимонными корками, шоколадом, кофе или ванилью, а затем испечь в форме, смазанной маслом. Но классический вариант этого крема — карамельный крем, приготовление которого проиллюстрировано здесь (*рецепт на стр. 112*). Это ванильный крем, испеченный в форме, покрытой карамелью (*внизу*). В процессе приготовления твердое карамельное покрытие от нагревания плавится, и готовый крем легко выскальзывает из формы. Выложенный крем уже покрыт слоем карамели и окружен карамельным соусом.



1 **Как заполнить форму кремом.** Перемешайте яичные желтки, целые яйца, сахар, несколько капель ванильного экстракта и щепотку соли. Взбейте смесь и, постоянно помешивая, влейте в нее горячее молоко. Процедите смесь и снимите пену с ее поверхности. Поставьте покрытую карамелью форму (*внизу*) в теплостойкое блюдо и половником перелейте в нее смесь.

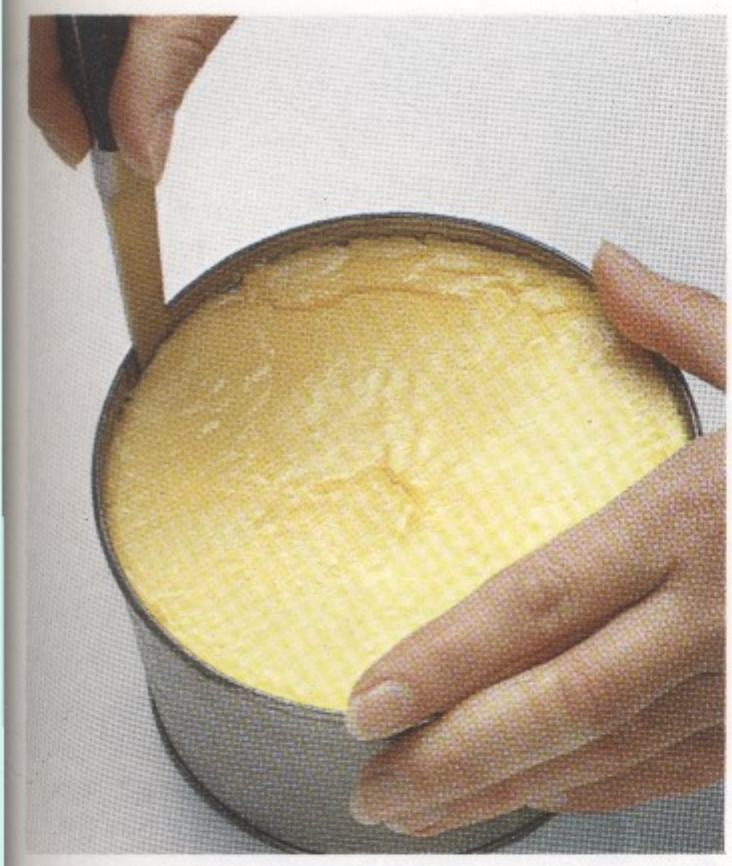
2 **Проверка готовности.** Залейте в блюдо теплую воду, чтобы она на две трети прикрыла форму. Выпекайте крем в течение часа в духовке, прогретой до 170°C. Чтобы проверить готовность крема, воткните в него нож. Нож должен остаться чистым; если же этого не произошло, оставьте крем в духовке еще на 10 минут и проверьте снова.

Как покрыть форму карамелью

1 **Приготовление карамели.** В большой кастрюле с толстыми стенками растворите на медленном огне сахар в небольшом количестве воды. Слегка увеличьте огонь и готовьте смесь, пока она не приобретет легкий янтарный оттенок. Затем прекратите нагревание, быстро опустив кастрюлю в посуду со льдом и водой.

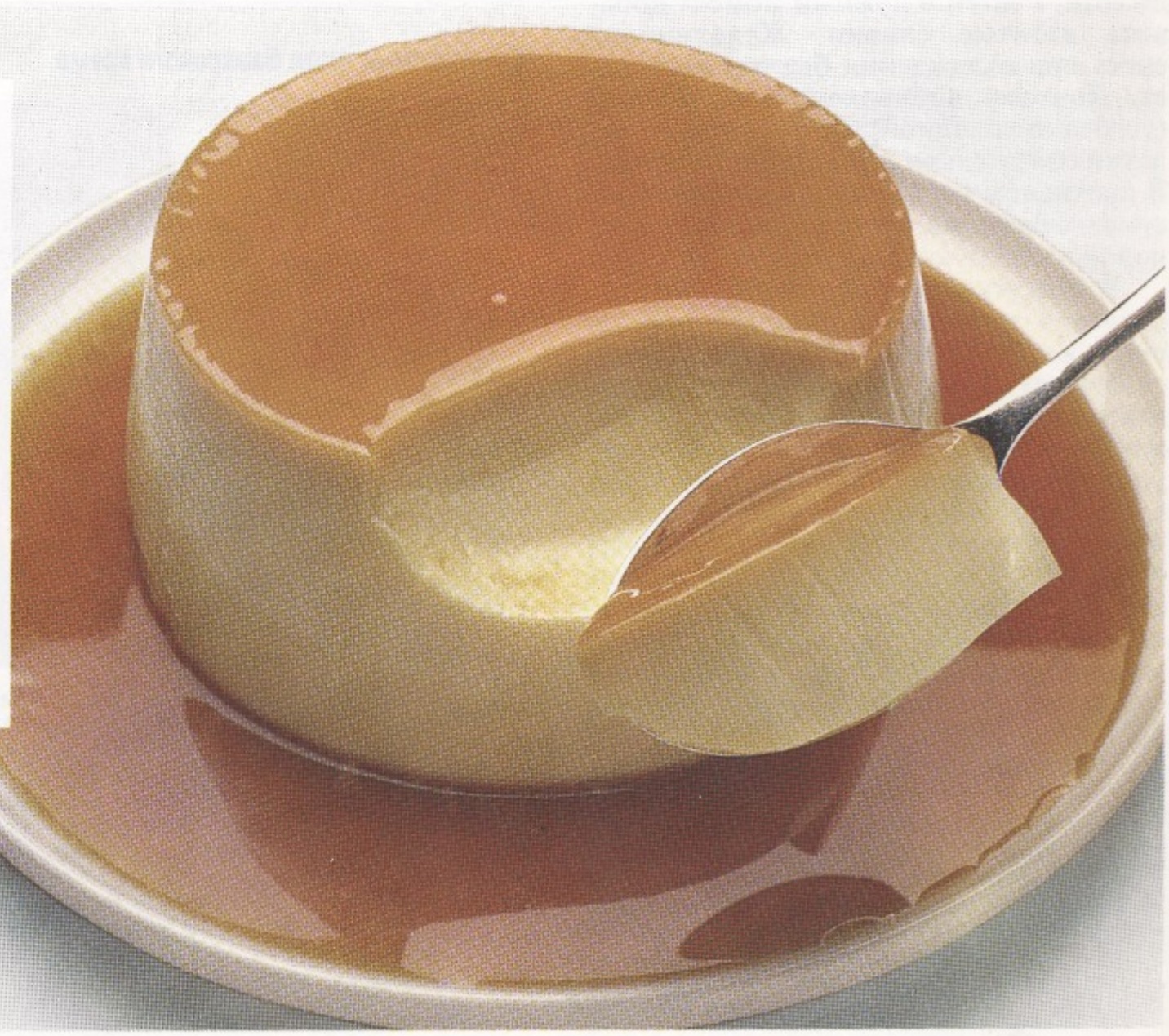
2 **Создание карамельного покрытия.** Сразу же перелейте карамель в теплую сухую форму. Надев перчатки, возьмите форму в руки и повращайте ее так, чтобы карамель полностью покрыла внутреннюю поверхность формы. Оставшаяся карамель должна образовать нижний слой на дне формы.

3 **Смазывание формы маслом.** Чтобы крем не прилипал к форме, смажьте кисточкой части, не покрытые карамелью, небольшим количеством миндального или безвкусного растительного масла.



3 **Отделение крема от краев формы.** Достаньте из духовки форму и остудите ее. Когда крем станет прохладным, вставьте нож на небольшую глубину вдоль стенки формы и проведите им по всей окружности, чтобы отделить крем от краев.

4 **Отделение крема от стенок формы.** Придерживая форму одной рукой, пальцы другой руки положите на поверхность крема и, легко надавливая и оттягивая крем, отделите его от стенок формы. Продолжайте, пока не убедитесь, что крем нигде не прилипает к форме.



5 **Извлечение крема из формы.** Выберите достаточно глубокое сервировочное блюдо, чтобы жидкая карамель, стекающая по стенкам крема после удаления формы, не пролилась. Положите на форму блюдо краями вниз и переверните их вместе. Аккуратно поднимите форму (*вверху*). Карамельный крем можно подавать к столу теплым или поставить его на несколько часов в холодильник.

СКУЛЬПТУРНЫЕ РАБОТЫ ИЗ КРЕМА И ЖЕЛАТИНА

Баварские кремы относятся к самым знаменитым фигурным десертам. Их основное свойство — сохранение замысловатой формы благодаря входящим в их состав желатину и взбитым сливкам. В эту категорию кремов входит классическое *бланманже* (*вверху; рецепт на стр. 114*), слоеный баварский крем (*внизу; рецепт на стр. 118*) и целый ряд холодных муссов и суфле.

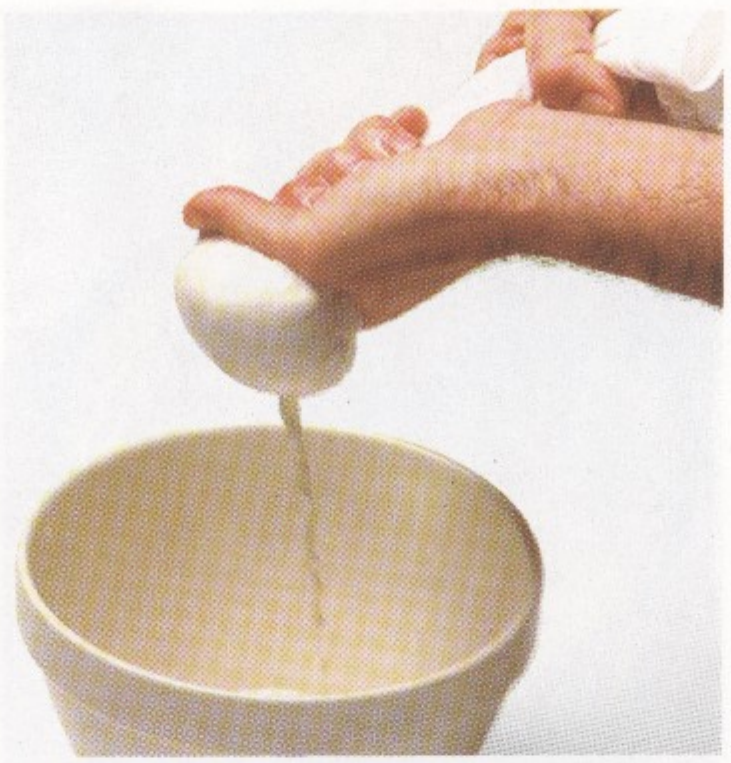
Для приготовления всех этих блюд к сладкой основе добавляется желатин; когда он начинает застывать, туда вмешиваются взбитые сливки, а затем смесь заливается в форму и ставится на холод. Для *бланманже* используется миндальное молоко, а в слоеном баварском креме две вкусовые основы — малиновое пюре и ванильный английский крем — укладываются контрастными слоями, благодаря чему десерт и получил свое название.

Выберите форму с четким узором и, перед тем как заливать крем, смажьте ее миндальным или растительным маслом, чтобы готовый крем легко из нее выскальзывал.

Для получения наилучшего результата необходимо тщательно смешать растворенный листовой или порошковый желатин (*стр. 16*) со сладкой основой десерта, а затем в нужный момент добавить взбитые сливки. Желатиновая смесь при охлаждении быстро застывает. Поэтому добавляемый к сладкой (особенно холодной) основе жидкий желатин обязательно должен быть теплым. В противном случае желатин начнет застывать сразу же после соединения с основой и образуются комки.

Чтобы ускорить застывание после добавления желатина к сладкой основе, смесь необходимо охладить. Поставьте ее в посуду со льдом и водой, а пока взбивайте сливки. Часто помешивайте смесь, пока она не начнет застывать. Следует уловить момент, когда желатиновая смесь будет близка по консистенции к взбитым сливкам. Если смесь еще жидкая или уже слишком сильно застыла, она не смешается со сливками. Излишнее загустение, однако, поправимо: смесь можно нагреть, установив посуду над кастрюлей с горячей водой примерно на полминуты, постоянно помешивая.

Бланманже с миндальным вкусом



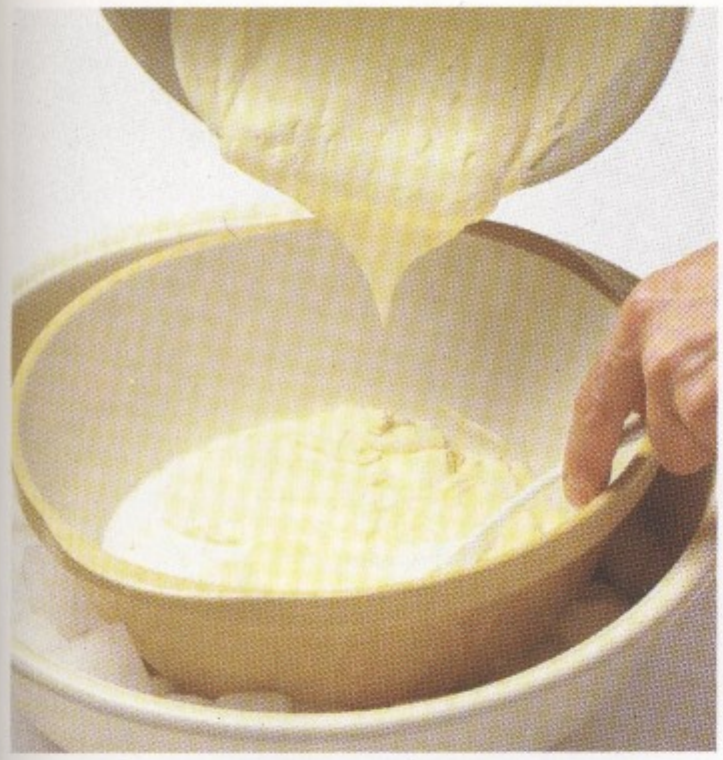
1 **Приготовление миндального молока.** Растолките очищенный миндаль (*стр. 12*), добавьте немного воды и размешайте до получения однородной массы. Положите ее в кастрюлю, добавьте молоко, сахар и нагрейте смесь, не доводя ее до кипения. Снимите кастрюлю с огня и процедите смесь через кусок чистой ткани. Соберите концы ткани и скрутите ее (*вверху*), чтобы выжать остатки миндального молока.

2 **Добавление желатина.** Размягчите листовой желатин (*стр. 16*), положите его в кастрюлю, залейте небольшим количеством воды и медленно нагревайте. Когда желатин начнет растворяться, смешайте его с теплым миндальным молоком (*вверху*). Добавьте по вкусу еще сахара и перемешивайте, пока желатин полностью не растворится. Снимите кастрюлю с огня и перелейте молоко в миску, установленную в посуде со льдом. Постоянно помешивайте постепенно остывающую смесь.

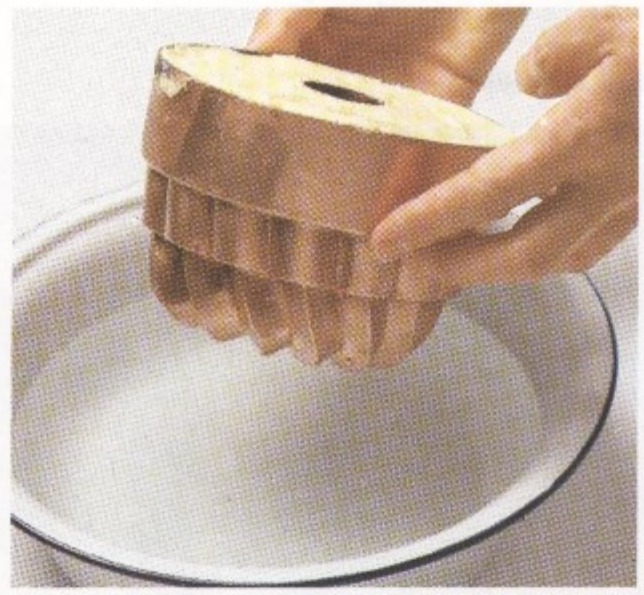
Контрастные слои баварского крема

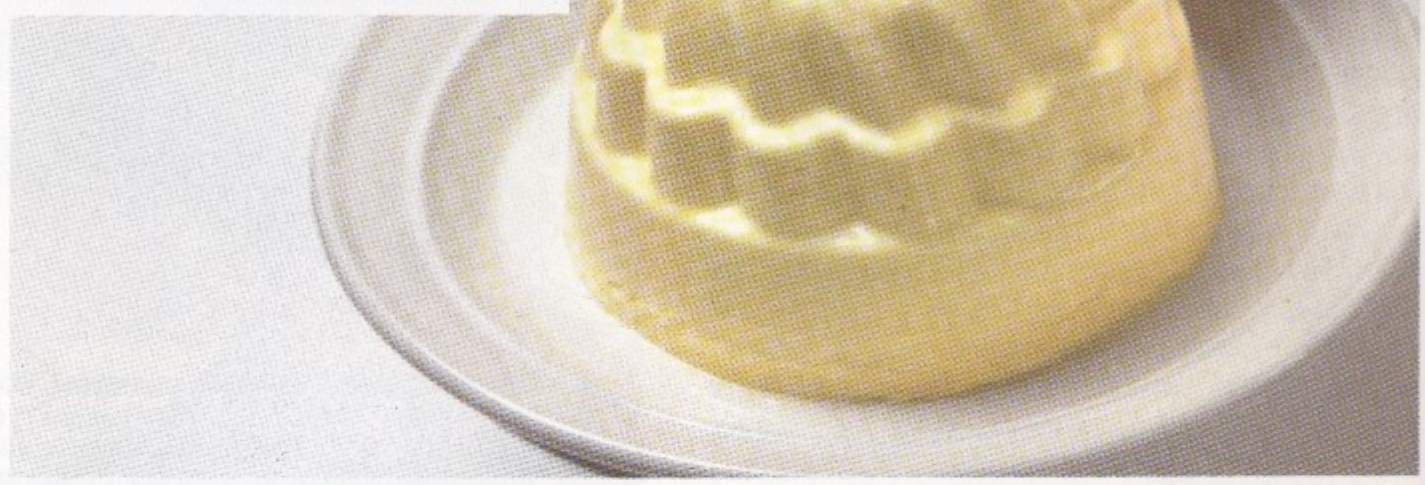
1 **Подготовка фруктовой смеси.** Приготовьте малиновое пюре (*стр. 26*). Отдельно сварите такое же количество сахарного сиропа (*стр. 8*). Когда сироп закипит, снимите его с огня и добавьте размягченный порошковый желатин (*стр. 16*), перемешивая, пока желатин полностью не растворится. Охладите сироп. Когда сироп станет чуть теплым, тщательно смешайте его с фруктовым пюре (*вверху*) и поставьте смесь на лед или в холодильник.

2 **Подготовка ванильной смеси.** Приготовьте английский крем (*стр. 38*), приправленный ванилью. Перемешивая крем на медленном огне, добавьте порошковый желатин, растворенный в воде (*вверху*). Продолжайте помешивать. Следите, чтобы крем не кипел, иначе он может свернуться. Когда крем достаточно загустеет и начнет оставаться на ложке, снимите его с огня, поставьте на лед и перемешайте.



3 **Смешивание со взбитыми сливками.** Пока молоко остывает, взбейте сливки двойной жирности до консистенции мягкой пены. Продолжайте время от времени помешивать молоко; как только жидкость с желатином начнет застывать, тщательно вмешайте в нее сливки (*вверху*) до получения однородной массы. Перелейте смесь в форму, слегка смазанную маслом. Накройте форму и поставьте ее в холодильник примерно на 5 часов.





4 **Извлечение из формы и сервировка.** Проверьте десерт: в готовом виде он должен быть достаточно твердым на ощупь. Отделите края *бланманже* от формы с помощью ножа и быстро опустите форму в миску с горячей водой (*слева*). Выложите крем на сервировочную тарелку обычным способом (*см. стр. 25*).

3 **Добавление взбитых сливок.** Сбейте сливки двойной жирности до консистенции мягкой пены. Когда фруктовая и ванильная смеси охладятся до одинаковой температуры и начнут застывать, добавьте в каждую из них около половины сливок (*вверху*). Чтобы слои готового десерта не смешивались друг с другом, фруктовое пюре и крем должны иметь одинаковую консистенцию, поэтому возможно, что для одного из них потребуется больше сливок.

4 **Оформление блюда.** Наполните форму, смазанную маслом, поочередно розовым и кремовым слоями (*внизу*). Заливайте каждый слой аккуратно, чтобы они не смешались. Накройте форму и поставьте ее в холодильник примерно на 5 часов. Выложите десерт из формы так же, как и бланманже (*выше, ил. 4*).

ВОЗДУШНЫЕ ЛАКОМСТВА: МЯГКИЕ ИЛИ ХРУСТЯЩИЕ

После того как вы приготовите какой-либо желтковый крем из тех, которые продемонстрированы на предыдущих страницах, у вас должны остаться яичные белки. Их можно использовать для приготовления воздушных меренг.

Основные ингредиенты, входящие в состав меренг, очень просты — это белки и сахар, в которые иногда еще добавляются приправы, например кофе или шоколад. В зависимости от способа приготовления из одной и той же основы могут получиться два различных десерта. Меренги, запеченные в духовке, становятся хрупкими и ломкими (*справа; рецепт на стр. 160*). Перед подачей на стол их часто склеивают попарно взбитыми сливками. Вареные меренги мягкие и податливые. При сервировке их обычно укладывают на желтковый крем — такое блюдо называется «снежки» (*ил. на след. стр.; рецепт на стр. 120*).

Основу для меренг приготовить достаточно легко, но необходимо энергично взбивать около 15 минут. Сначала надо взбить белки до консистенции густой пены, а затем тщательно вмешать в них сахар. Если положить сразу слишком много сахара, белки размягчатся, поэтому добавляйте его понемногу, взбивая смесь после каждой порции.

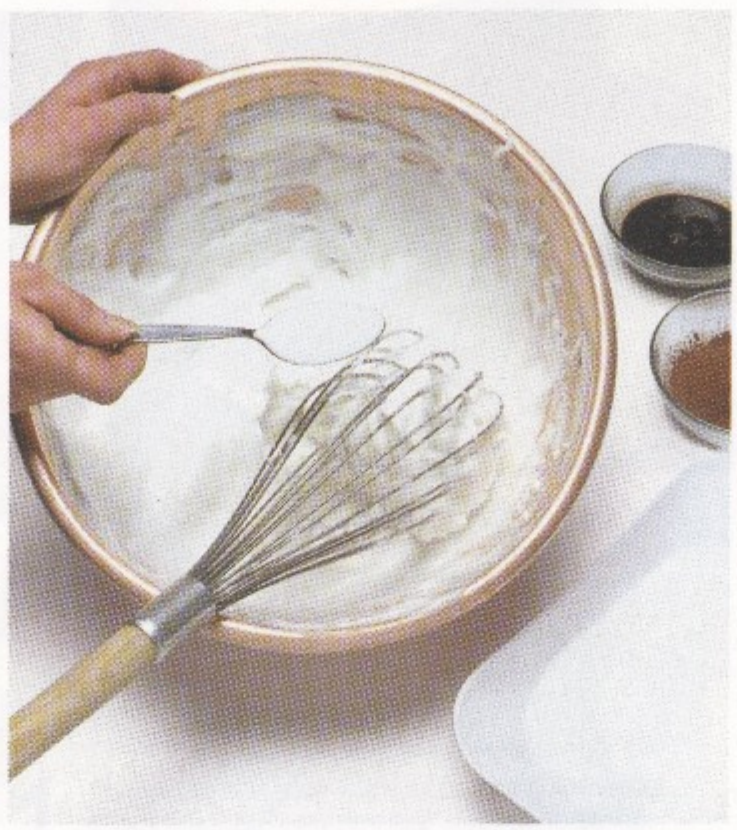
Чтобы запечь меренги, можно просто выложить смесь ложкой на противень небольшими порциями. Но легко придать им декоративную форму, если выдавливать смесь из специального кулинарного мешочка с фигурной насадкой, как продемонстрировано здесь.

Чтобы меренги не подгорели и получились легкими и сухими, очень важно запекать их медленно, на небольшом огне. Лучше всего держать меренги в духовке около 3 часов, при самой низкой температуре. Стремясь избежать подгорания, некоторые повара оставляют дверцу духовки приоткрытой, заложив ее деревянной ложкой, или даже выпекают меренги в особом отделении духовки для подогревания тарелок.

Для приготовления вареных меренг выкладывайте смесь из ложки в слабо кипящее подслащенное молоко. Для варки меренг требуется гораздо меньше времени, чем для их выпекания, — всего за 3 минуты вы получаете готовые мягкие изделия.

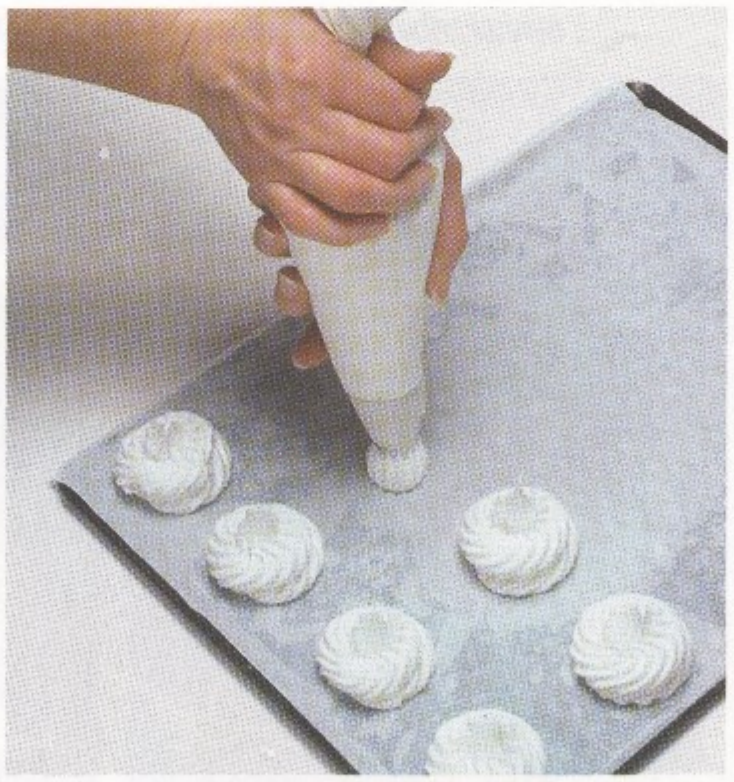
Если вы хотите приготовить «снежки», используйте молоко, в котором варились меренги, для приготовления английского крема (*стр. 38*) и перед подачей на стол разложите на нем меренги. Их можно уложить «горкой» и украсить карамельными нитями (*этап 3 на след. стр.*), а можно поместить отдельно друг от друга, чтобы они плавали в креме, приправленном карамелью (*см. ил. в конце след. стр.*).

Печеные меренги

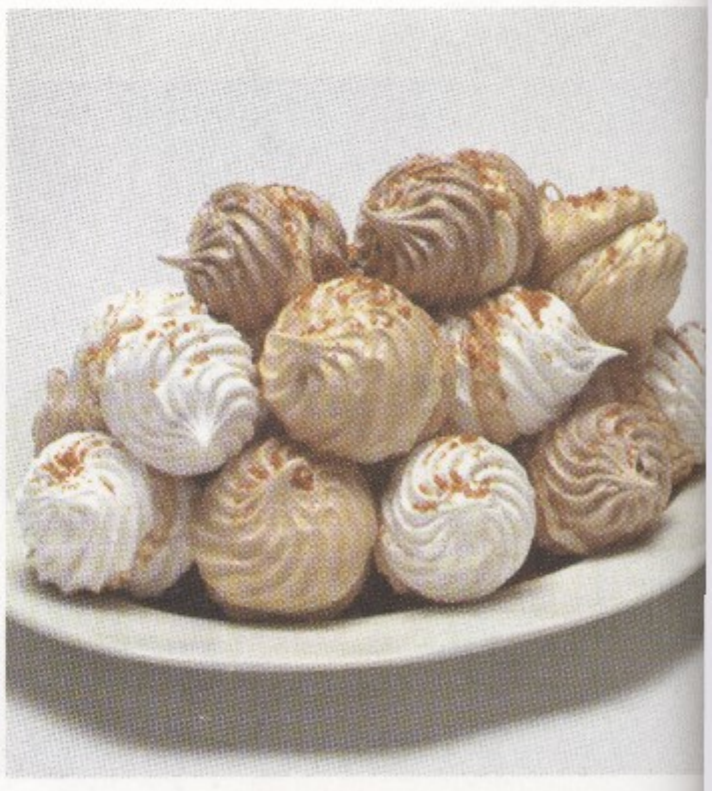


1 Смешивание белков с сахаром. Взбейте яичные белки до консистенции густой пены (*стр. 14*). Небольшими порциями добавляйте сахарную пудру (примерно по 60 г сахара на каждый белок). После каждой порции сахара тщательно взбивайте смесь. Аккуратно вмешайте приправы. Здесь в треть смеси добавляется порошок какао, а в другую — крепкий кофе; оставшаяся часть смеси готовится без добавок.

2 Заполнение кулинарного мешочка. Наденьте насадку на кулинарный мешочек. Заверните верхнюю треть мешочка наружу и ложкой наполните смесью оставшуюся часть. Затем снова отверните края мешочка и закрутите их. Мягко сожмите верхнюю часть, пока из насадки на другом конце не начнет появляться смесь.



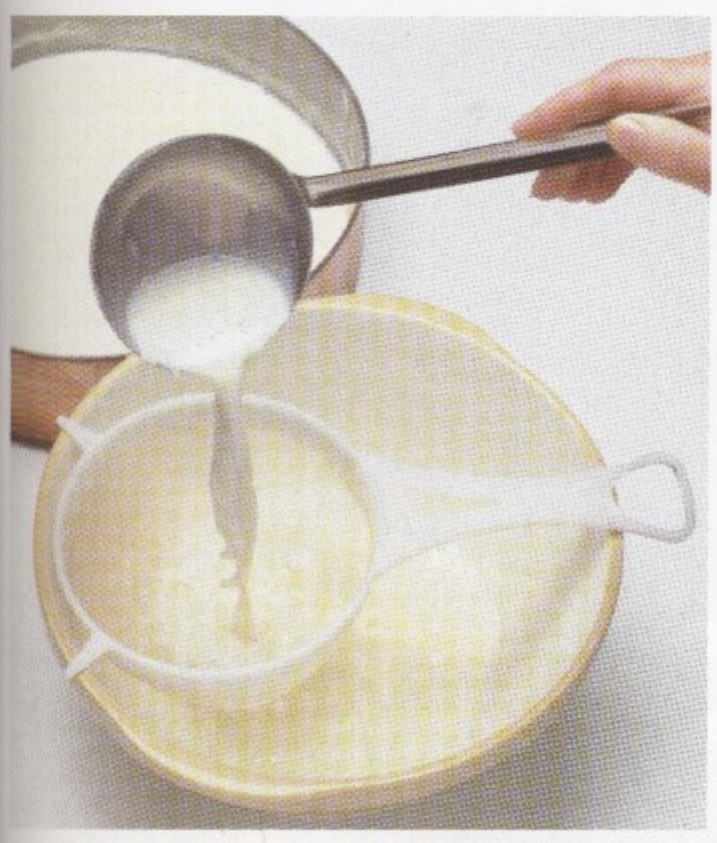
3 Оформление меренг. Слегка смажьте маслом противень и покройте его калькой или смазанной маслом алюминиевой фольгой. Выдавливайте смесь из мешочка по спирали (*вверху*), одной рукой направляя насадку, а другой придерживая верхнюю часть мешочка, чтобы она не раскрутилась во время нажатия.



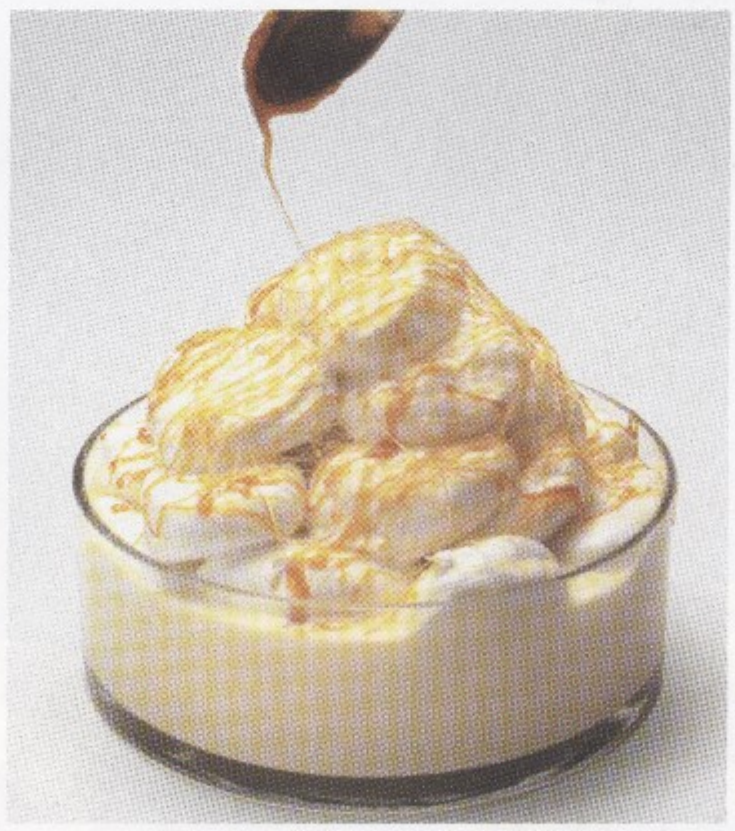
4 Сервировка меренг. Выпекайте меренги около 3 часов при очень низкой температуре. Когда они достаточно просохнут и будут легко отделяться от противня, достаньте их из духовки и остудите. Перед подачей на стол склейте меренги попарно взбитыми сливками. При желании можно приправить часть сливок крошкой пралине (*стр. 13*), а оставшейся крошкой посыпать все блюдо.

Вареные меренги

1 **Как сварить меренги.** Возьмите широкую мелкую кастрюлю и нагрейте в ней подслащенное молоко, немного не доводя его до кипения. Зачерпните ложкой сырую смесь (*этап 1 на предыдущ. стр.*) и переложите ее в молоко металлической лопаткой. Можно готовить сразу 3—4 меренги: варите их около 3 минут, переворачивая с помощью ложки. Затем достаньте меренги из молока и просушите их на цилиндрическом сите или на куске материи.

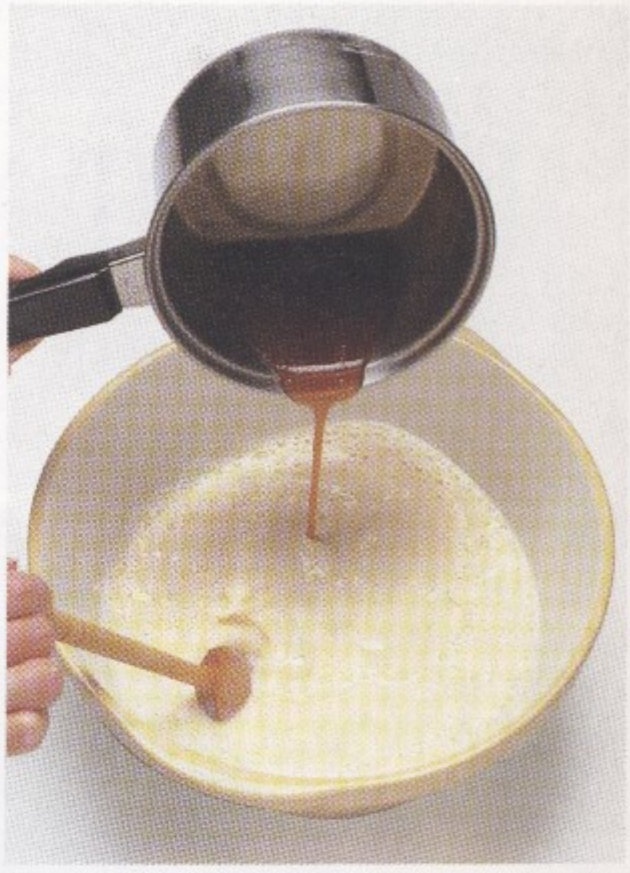


2 **Приготовление крема.** Продолжайте варить меренги небольшими партиями, чтобы их можно было легко достать или перевернуть. Когда все меренги будут готовы, процедите молоко (*вверху*), чтобы удалить попавшие туда кусочки белка. Влейте молоко во взбитые с сахаром яичные желтки и слегка нагрейте смесь до получения английского крема (*стр. 38*).

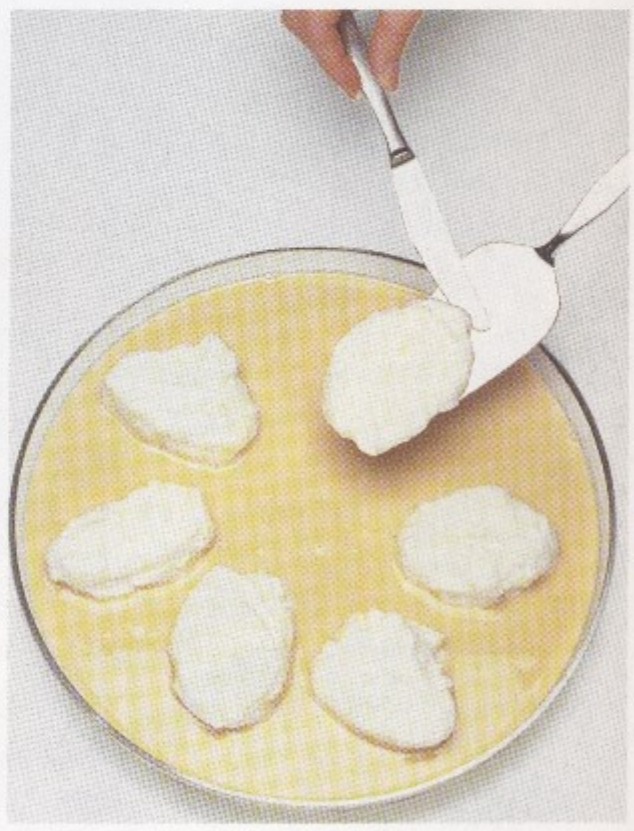


3 **Сервировка десерта.** Перелейте крем в прозрачную вазу. Аккуратно положите на его поверхность меренги. Когда поверхность крема будет полностью закрыта, уложите остальные меренги на первый слой в виде «горки». Можно украсить блюдо карамельными нитями (*стр. 10*), как показано на ил. Этот десерт можно подавать к столу как теплым, так и холодным.

Островки на кремовом озере



1 **Добавление карамели.** Разведите карамель (*стр. 8*) в небольшом количестве теплой воды так, чтобы она легко смешивалась с молоком. Сварите меренги (*этап слева*), просушите их и процедите молоко. Сразу вмешайте теплую карамель в горячее молоко.



2 **Сервировка меренг.** Из взбитых яичных желтков и молока, смешанного с карамелью, приготовьте крем (*стр. 166*). Перелейте крем в сервировочное блюдо. С помощью лопатки или большой ложки аккуратно разложите узор из меренг на поверхности крема.

3

СУФЛЕ И ПУДИНГИ

ЛЕГКИЕ И СЫТНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Соединение вкусовой основы со взбитыми белками

Десерты из расплавленного шоколада

Приготовление блюд на водяной бане

Разные способы использования круп

Горячие суфле, а также горячие или холодные пудинги бывают разных видов — от пышных воздушных десертов до плотных и сытных блюд. Две эти крайности казалось бы имеют мало общего, однако их все же связывает последовательность частично совпадающих кулинарных техник, предлагающих десерты для любого сезона вкуса, или аппетита.

Горячие печеные суфле (*стр. 50*) представляют собой один из самых легких десертов. Для их приготовления взбитые яичные белки смешиваются с вкусовой основой. Когда десерт выпекается, расширяется воздух, заключенный в белках, и суфле поднимается до удивительных размеров. Готовое суфле должно немедленно подаваться к столу, пока оно не потеряет свою нежную форму. Для приготовления самого легкого суфле сладкое фруктовое пюре смешивается только с белками; но в большинстве случаев основную смесь сначала обогащают желтками и лишь потом в нее добавляют белки.

Шоколадный мусс (*стр. 52*) также относится к десертам, смягченным яичными белками, но ингредиенты для мусса не нагреваются. Вместо этого десерт замораживается; в процессе охлаждения мусс твердеет, и пузырьки воздуха остаются внутри. Хотя мусс никогда не получится таким же легким, как суфле, можно не бояться, что он потеряет форму.

Классическому суфле немного уступает в легкости и пудинг-суфле. Он содержит меньше яичных белков и готовится на водяной бане. В результате пудинг-суфле не поднимается так сильно, как обычное суфле, однако и не опадает при остывании. Поэтому пудинг-суфле, например шоколадный пудинг (*стр. 48, 53*) или манный *фламри* (*обложка; стр. 54*), можно богато украсить перед подачей на стол, не опасаясь, что он опустится.

Пудинги, приготовленные без яичных белков, но с добавлением манной крупы и других мучных ингредиентов, получаются более питательными. Например, рис (*стр. 56*), сваренный в подслащенном молоке с различными приправами, представляет собой сытный десерт. А если добавить в рис сливки и яичные желтки, он превращается в мягкий питательный пудинг.

Пудинги, приготовленные на пару, — бодрящие и сытные зимние десерты идеально подходящие к рождественскому столу. Англичане не представляют себе Рождества без традиционного пряного и жирного пудинга, начиненного фруктами и пропитанного бренди (*стр. 58*). Такой пудинг необходимо готовить на пару около 12 часов. Некоторые виды пудингов могут храниться более 18 месяцев, сохраняя свой вкус.

Взбитые сливки, выжатые из кулинарного мешочка, украшают шоколадный пудинг, который был приготовлен в форме, установленной над паром. Чтобы легко выложить пудинг из смазанной маслом формы, он должен постоять в ней 15 минут и слегка затвердеть.

ЧУДЕСА ВОЗДУШНОЙ КУЛИНАРИИ

Суфле, самый легкий из всех десертов, состоит лишь из взбитых белков и вкусовой основы. Основной ингредиент для суфле, воздух, не упоминается ни в одном рецепте. И все же именно благодаря воздуху, заключенному во взбитых белках и расширяющемуся при нагревании в духовке, суфле поднимается и приобретает легкость. Поэтому главная задача повара — вмешать в яичные белки как можно больше воздуха (*стр. 14*).

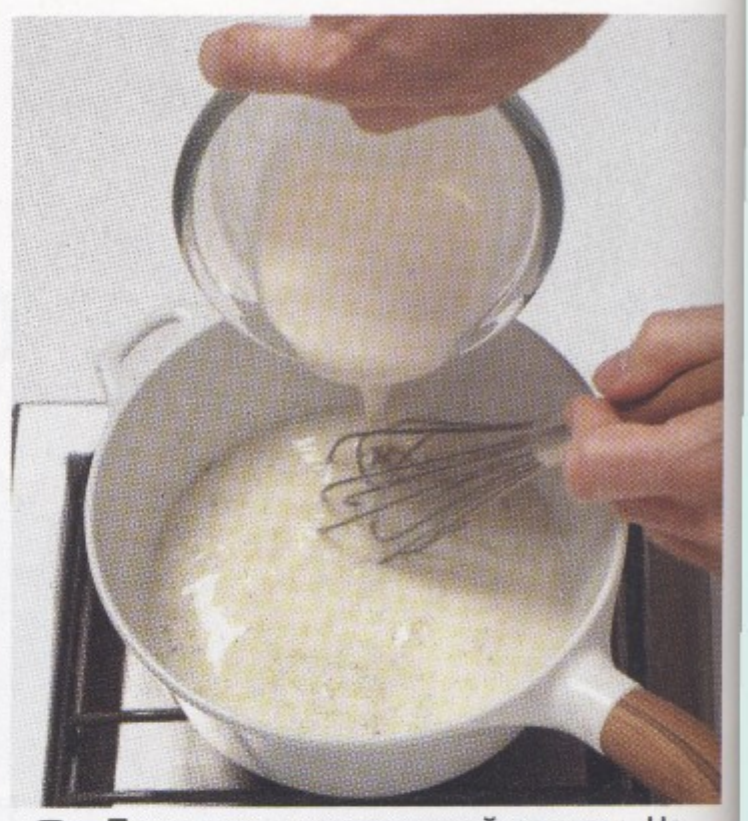
Перед приготовлением суфле прежде всего необходимо разогреть духовку до нужной температуры — обычно около 180°C. Пока нагревается духовка, можно подготовить форму и вкусовую основу. Чтобы суфле могло беспрепятственно подниматься, используйте форму с вертикальными стенками: покройте ее маслом и сахаром, чтобы суфле не прилипало.

Когда все остальное будет готово, взбейте белки до консистенции густой пены. Всегда оставляйте эту процедуру на самый последний момент: если белки немного постоят, они вскоре начнут терять воздух и опадать. Смешайте часть взбитых белков со вкусовой основой; как только вы смягчите таким образом основу, ее легко будет соединить с остальными белками (*этап 4*). Готовую смесь аккуратно перелейте в форму и поставьте в центр нагретой духовки примерно на 30 минут.

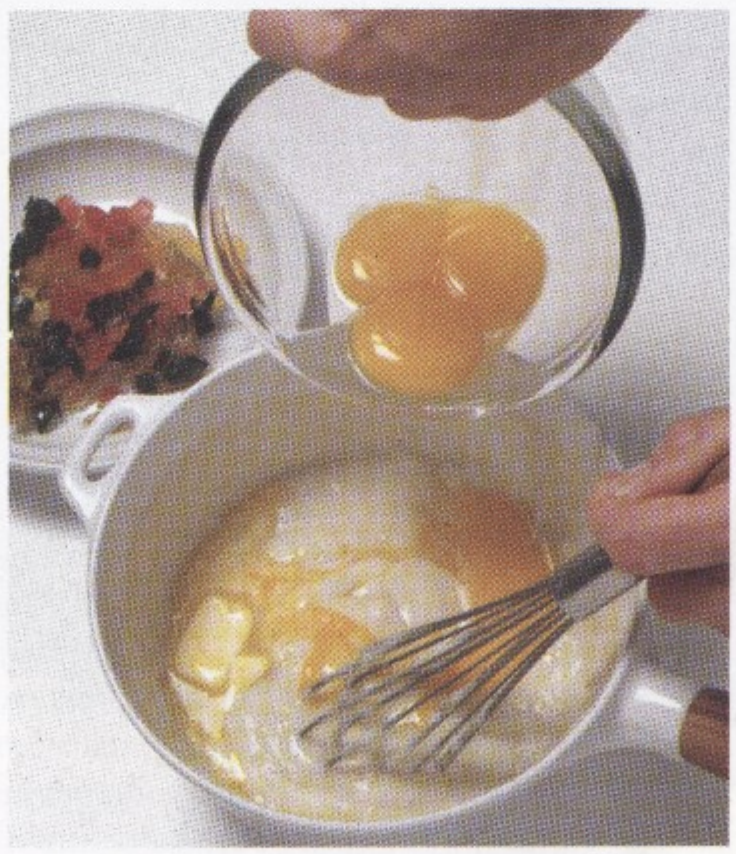
Мука, молоко, яичные желтки, масло и сахар, смешанные в различных пропорциях с добавлением разнообразных приправ, — основные ингредиенты суфле. При изготовлении ванильного суфле, продемонстрированного здесь, к основе добавляются засахаренные фрукты и ваниль (*рецепт на стр. 124*). Но для одного из видов суфле (*см. ил. на след. стр.; рецепт на стр. 123*) в качестве основы используется лишь слегка подслащенное фруктовое пюре. Такое суфле — прекрасный способ приготовления мягких ягод, например, малины или земляники, как здесь. Вкус ягод не перебивается другими ингредиентами, а яичные белки, не связанные ни желтками, ни мукой, быстро расширяются.

Поскольку фруктовое суфле имеет очень нежную структуру, его следует выпекать как можно быстрее, чтобы белки затвердели раньше, чем из них уйдет воздух. Разогрейте духовку до 190°C и используйте металлическую форму, хорошо проводящую тепло. Белки поднимаются быстро и высоко: чтобы они не упали за края формы, сверните для них «воротничок» из бумаги.

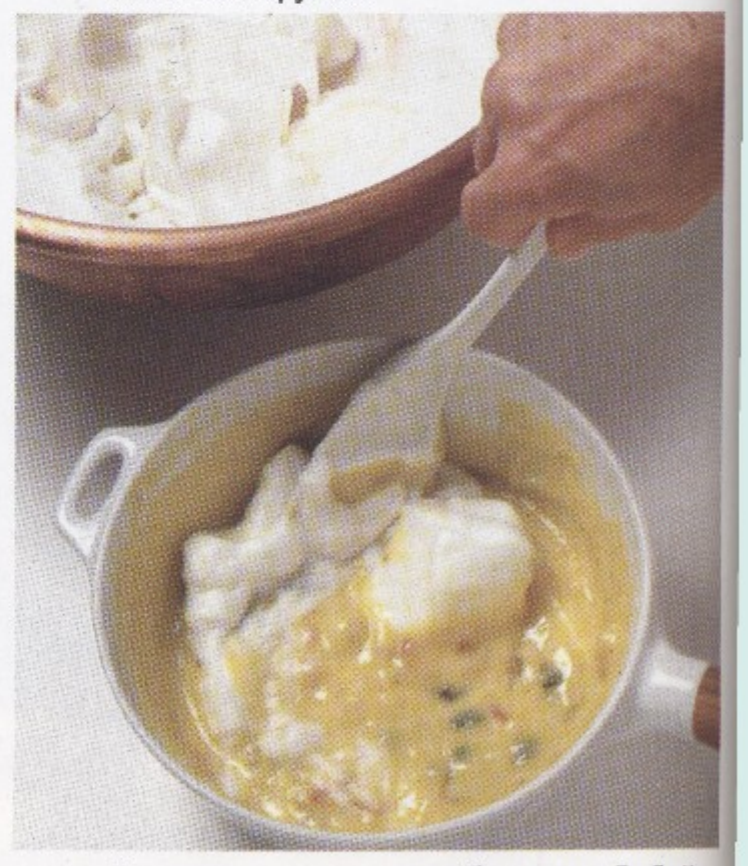
1 **Подготовка формы для суфле.** Возьмите форму с вертикальными стенками, смажьте ее маслом и посыпьте сахарной пудрой. Повращайте форму в руках, чтобы пудра равномерно распределилась по смазанной маслом поверхности. Легко похлопайте по стенкам формы и вытряхните излишки сахарной пудры.



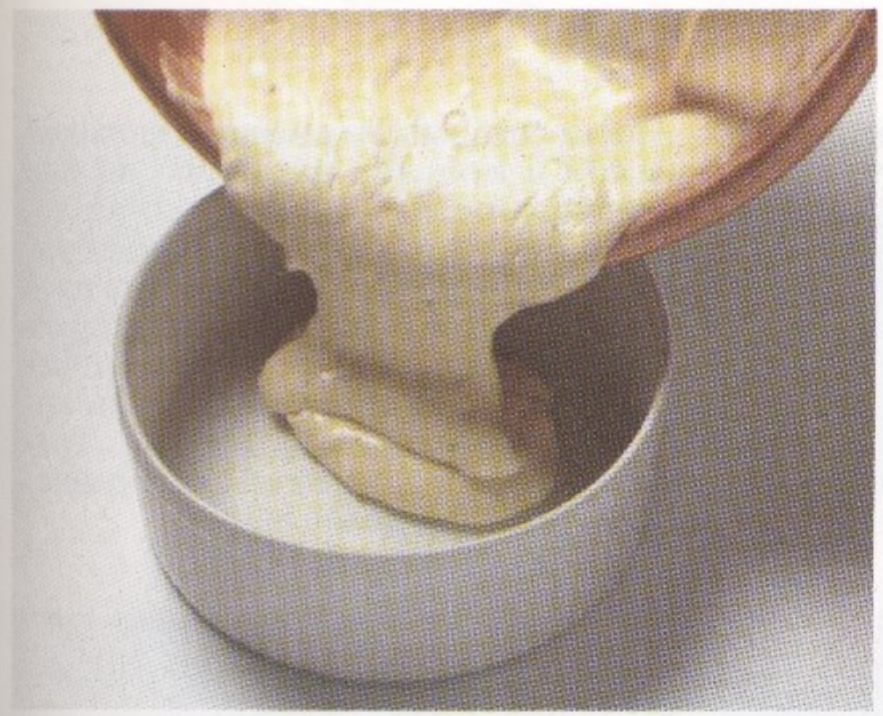
2 **Приготовление вкусовой основы.** Насыпьте в небольшую миску муку и смешайте ее с холодным молоком до получения однородной жидкой массы. В отдельной кастрюле доведите до кипения молоко, смешанное с сахаром и приправленное стручком ванили, а затем добавьте туда массу из миски. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и помешивайте, пока смесь не загустеет. Снимите кастрюлю с огня и удалите ванильный стручок.



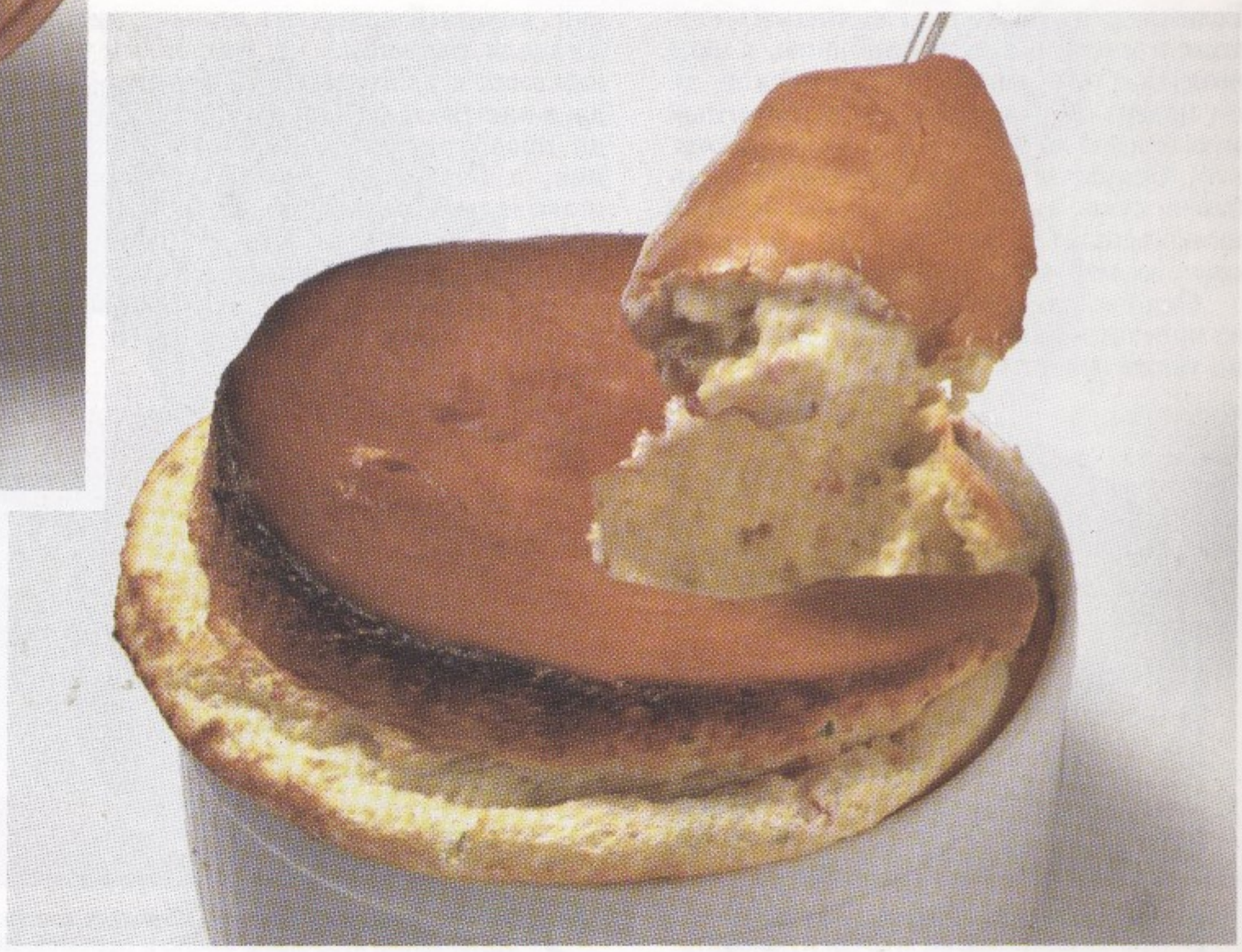
3 **Добавление яичных желтков.** Подождите несколько минут, пока загустевшее молоко не остынет, и добавьте в него желтки и масло. Взбивайте смесь венчиком, пока желтки полностью не перемешаются с остальными ингредиентами, а затем добавьте засахаренные фрукты.



4 **Соединение основы с белками.** Взбейте яичные белки до консистенции густой пены. Добавьте около четверти белков к основной смеси, чтобы смягчить ее. Затем залейте эту смесь в оставшиеся белки. Осторожно перемешайте белки с основой руками или с помощью лопатки до получения почти однородной массы.

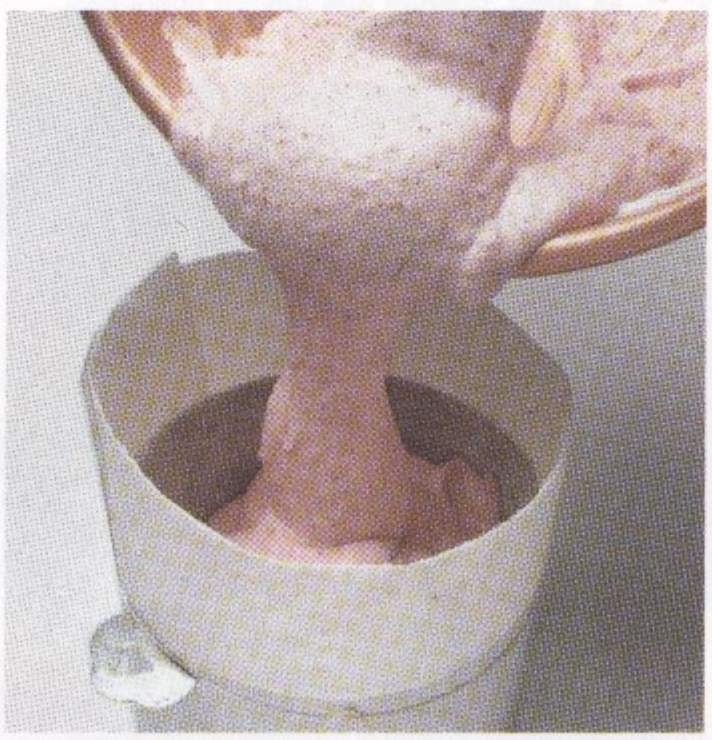


5 Заполнение формы для суфле. Сразу же переложите смесь в подготовленную форму (*вверху*) и поставьте в нагретую духовку. Выпекайте суфле около 30 минут, а затем проверьте готовность блюда с помощью тонкого ножа. Если суфле еще не готово, лезвие ножа будет слегка влажным. Как только десерт испечется, достаньте его из духовки и немедленно подавайте к столу (*справа*). Остывающее суфле сразу начнет оседать, особенно если вы немного не допекли его.

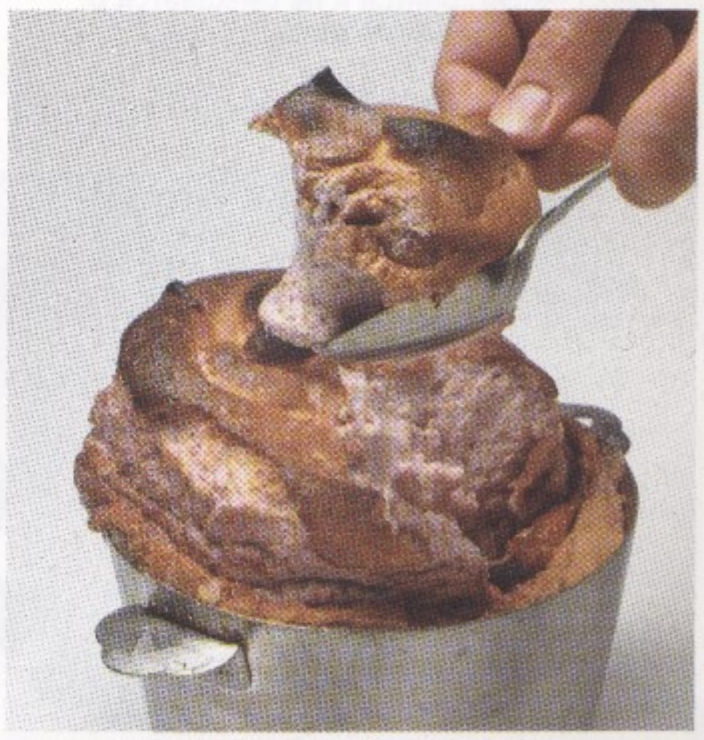


Простейшее суфле: фрукты и белки

1 Изготовление «воротничка». Заверните металлическую форму в два слоя жиронепроницаемой бумаги. При необходимости вырежьте в бумаге отверстия для ручек. Закрепите бумагу с помощью толстой нитки. Смажьте форму и бумажный «воротничок» маслом и посыпьте сахарной пудрой.



2 Заполнение формы. Смешайте взбитые белки со сладким пюре из земляники или других мягких ягод (*этап 4, на предыдущ. стр.*) до получения пышной, ровно окрашенной массы. Переложите смесь ложкой в подготовленную форму до краев, не заполняя бумажный «воротничок».



3 Выпекание и сервировка суфле. Выпекайте суфле в духовке при температуре 190°C около 25 минут. Поверхность готового суфле покроется коричневой корочкой, но внутри оно останется немного влажным. Достаньте суфле из духовки и немедленно подавайте к столу, пока оно не осело.

ХОЛОДНЫЙ И ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Если смешать шоколад с яичными желтками и маслом, а затем добавить в него воздуха с помощью взбитых белков, то он превращается в легкий и приятный мусс (*этап 5 на след. стр.; рецепт на стр. 126*). Сократив количество белков и добавив муки, вы можете испечь сытный шоколадный пудинг (*см. ил. на след. стр.; рецепт на стр. 125*).

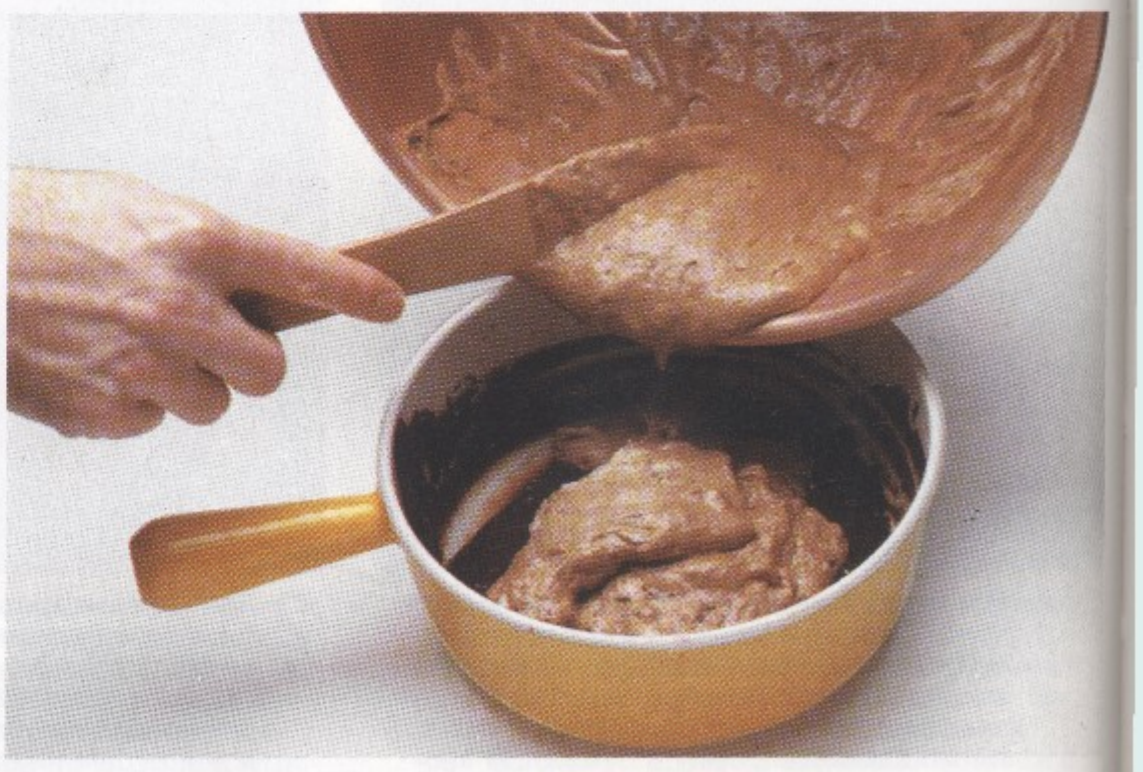
Основа для блюда изготавливается из простого десертного шоколада; можно также использовать и горький шоколад, который содержит меньше сахара. Сначала растопите на медленном огне шоколад с небольшим количеством воды в кастрюле с толстыми стенками. Вода предохраняет шоколад от подгорания, а благодаря низкой температуре шоколад не сворачивается и растопленная масса не приобретает зернистую структуру. Если шоколад все же начал сворачиваться, снимите его с огня, добавьте немного кипящей воды и энергично перемешайте.

После того как вы смешали шоколад с маслом и яичными желтками, но еще не соединили его с белками, можно добавить по вкусу сахар и различные приправы. По классическому рецепту в мусс или в пудинг добавляется ром или бренди; так же хорошо сочетаются с шоколадом кофе и апельсиновый сок (или кофейный и апельсиновый ликеры). Традиционно шоколадные десерты украшают взбитыми сливками.

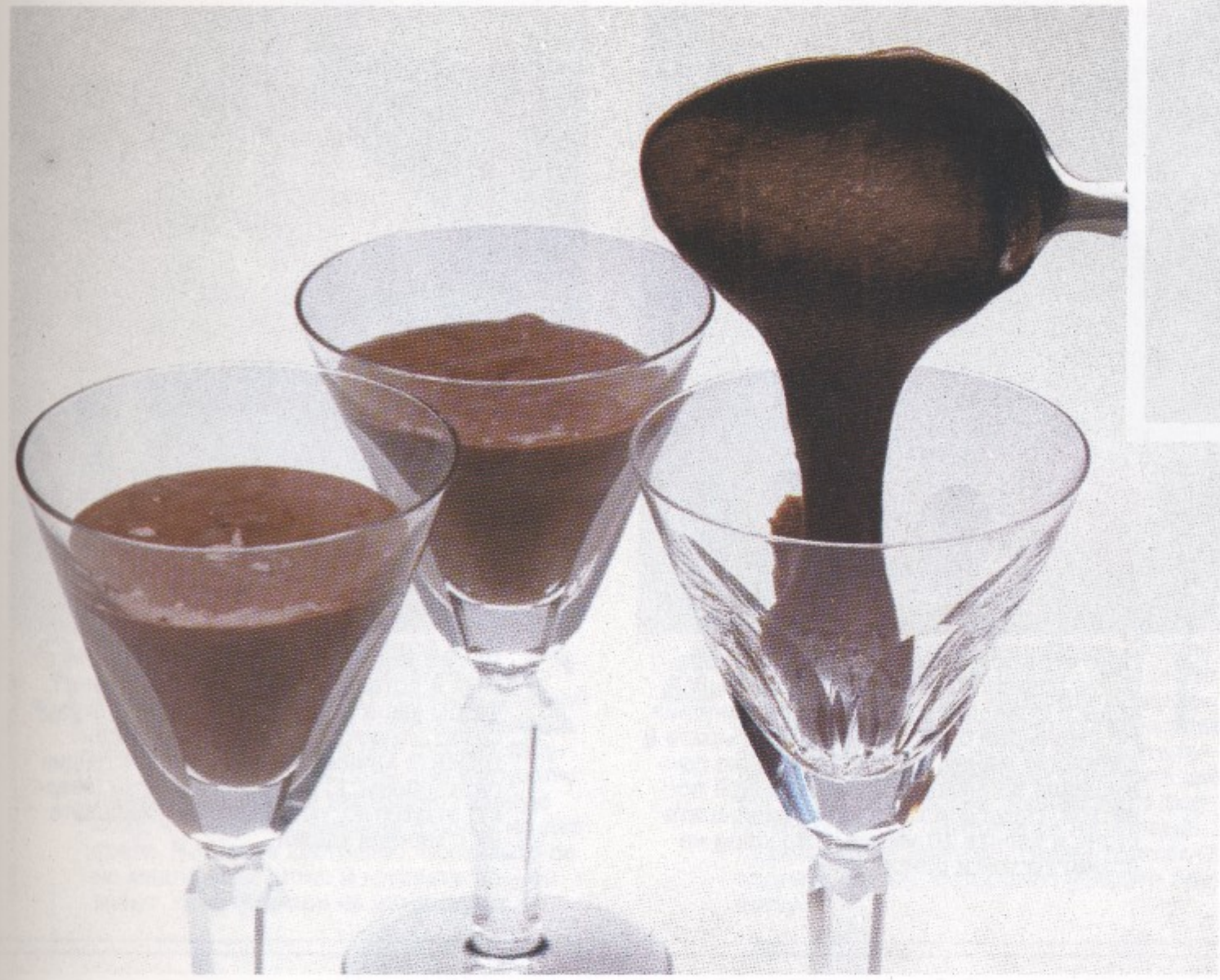
1 **Как растопить шоколад.** Разломите плитку шоколада на кусочки и положите их в кастрюлю с небольшим количеством воды на дне. Поставьте кастрюлю на самый медленный огонь и постоянно помешивайте деревянной лопаткой, пока шоколад не растопится и не смешается с водой в однородную массу.

2 **Добавление масла и яиц.** Снимите кастрюлю с огня. Положите в нее маленькими кусочками масло и перемешайте, чтобы масло растопилось в шоколаде (*слева*). Разделите яйца, отставьте посуду с белками в сторону, а желтки добавьте по одному в кастрюлю, постоянно помешивая (*справа*). Перемешивайте массу, пока она не станет однородной и блестящей, а затем добавьте по вкусу сахар и около 1 столовой ложки рома, бренди или другой приправы.

3 **Подготовка к смешиванию шоколада с белками.** Взбейте яичные белки до консистенции густой пены (*стр. 14*). Чтобы белки равномерно смешались с шоколадом, сначала положите немного густой шоколадной массы на их поверхность (*вверху*) и аккуратно взбивайте, пока смесь не приобретет ровную окраску.

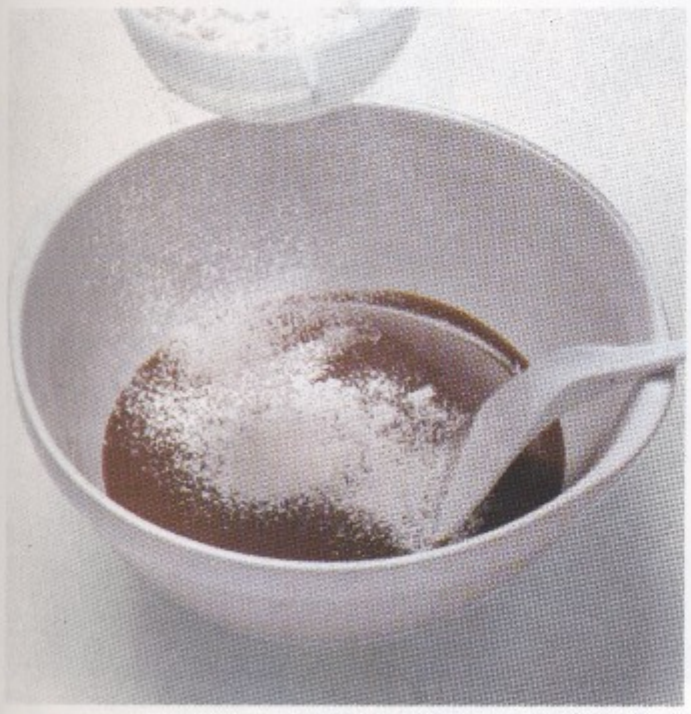


4 **Смешивание шоколада с белками.** Переложите взбитые белки в кастрюлю с основной шоколадной массой. Аккуратно смешайте шоколад с белками, поднимая его со дна кастрюли на поверхность смеси с помощью венчика. Продолжайте перемешивать, пока мусс не приобретет однородную окраску и консистенцию.

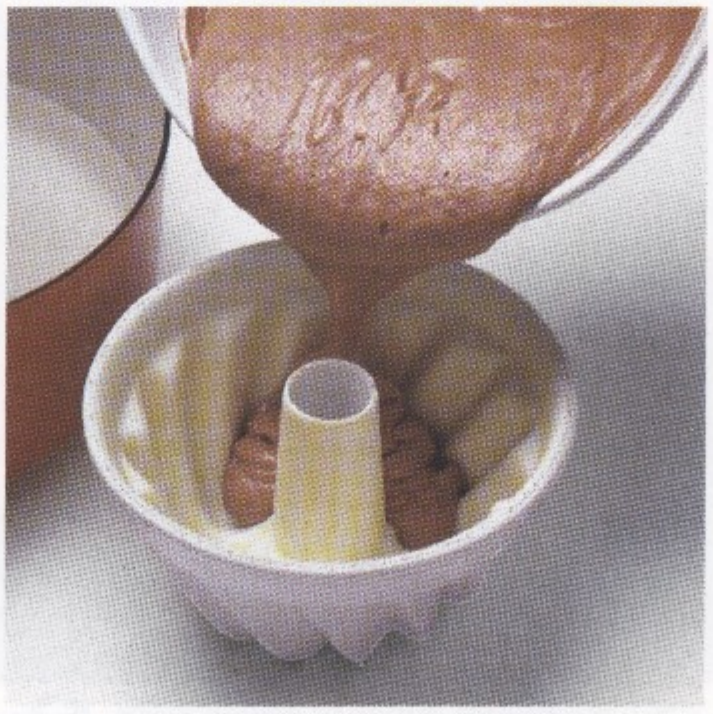


5 **Сервировка мусса**. Переложите ложкой шоколадный мусс в сервировочные бокалы (*слева*) и поставьте их в холодильник на 2 часа, чтобы мусс застыл. Перед подачей на стол украсьте десерт взбитыми сливками и цукатами (*стр. 11*).

Как испечь шоколадный пудинг



1 **Просеивание муки в шоколад**. Растопите шоколад и добавьте в него масло и яичные желтки (*этапы 1, 2 на предыдущ. стр.*), а затем сахар. Засыпьте в шоколад просеянную муку и перемешайте. Соедините шоколадную смесь со взбитыми белками (*этапы 3, 4 на предыдущ. стр.*).



2 **Заполнение формы и выпекание**. Залейте шоколадную смесь в тщательно смазанную маслом форму, оставив сверху около 2,5 см, чтобы пудинг поднимался. Установите форму над кастрюлей с горячей водой, чтобы вода закрывала ее на две трети. Поставьте кастрюлю в духовку, прогретую до 170°С.

3 **Сервировка пудинга**. Приблизительно через 40 минут проверьте пудинг, воткнув в него тонкий вертел. Если вертел остался чистым, пудинг готов. Достаньте его из духовки и оставьте на несколько минут, чтобы пудинг затвердел. Затем выложите пудинг из формы на сервировочное блюдо. Подождите, когда пудинг остынет, украсьте его взбитыми сливками и подавайте к столу.

ДВА КЛАССИЧЕСКИХ ПУДИНГА-СУФЛЕ

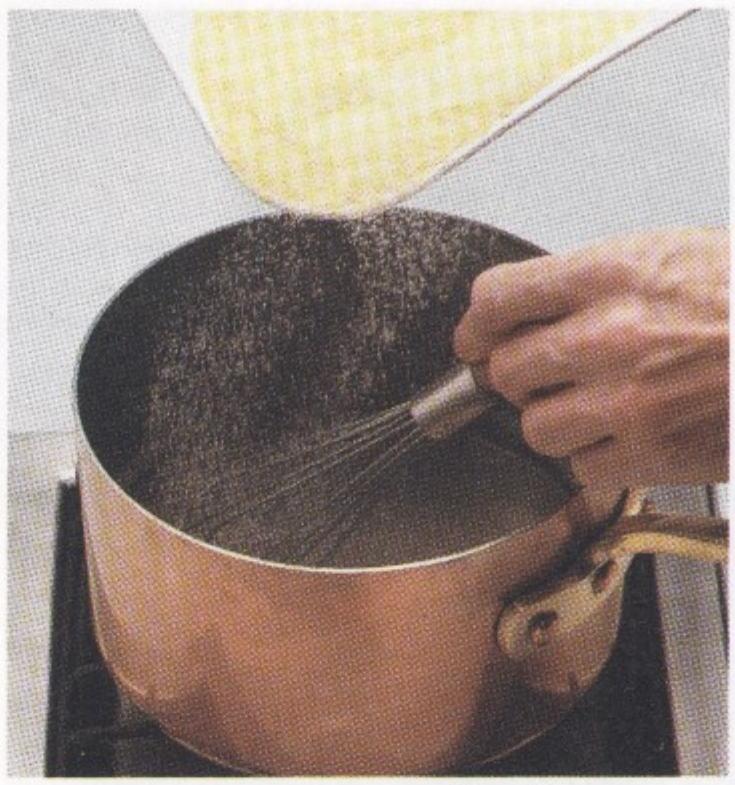
Смешав небольшое количество взбитых белков с густой основой, можно получить пудинг-суфле — блюдо, сочетающее легкость классического суфле (*стр. 50*) и питательность более распространенных пудингов (*стр. 56 — 59*). Основу для *фламри*, продемонстрированного здесь (*вверху; рецепт на стр. 130*), составляет манная крупа, а для орехового пудинга (*внизу; рецепт на стр. 126*) — молотый миндаль и фисташки, приправленные цукатами. Поскольку ни фламри, ни ореховый пудинг не должны быть воздушными, основы для этих блюд смешиваются с небольшим количеством яичных белков, чтобы лишь смягчить их фактуру.

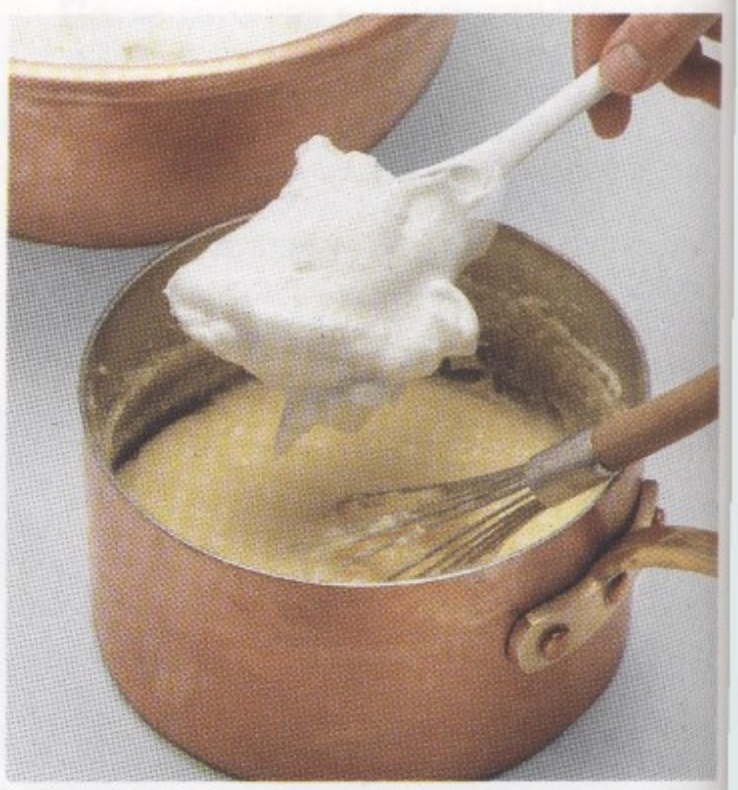
Пудинги-суфле не выпекают, а готовят в форме на водяной бане (*стр. 40*). Смесь для пудинга частично опускается в воду, немного не доведенную до кипения, и медленно, равномерно готовится в духовке при средней температуре или прямо на плите. В процессе приготовления десерт поднимается, но не так сильно, как классическое суфле. И хотя после удаления с огня пудинг немного уменьшится в размерах, не надо бояться, что он окончательно осядет. Ореховый пудинг можно хранить около двух дней, и при этом его вкус даже улучшается.

Для большинства манных пудингов-суфле каша варится на молоке. Но если вы готовите фламри, манной каше следует придать особый вкус, сварив ее в белом вине, смешанном с водой. Затем в кашу добавляется сахар в соответствии с особенностями вина и вашим личным вкусом. Перед соединением со взбитыми белками в кашу добавляют желтки. Готовый пудинг легче выложить из мелкой формы; но если вы хотите приготовить высокий фигурный десерт, воспользуйтесь несколькими формами и выкладывайте пудинги друг на друга, как здесь. Фламри обычно подают к столу с кислым соусом, приготовленным на основе пюре из мягких фруктов или ягод, например ежевики или малины.

В состав орехового пудинга также входят яичные желтки и белое вино. Цукаты, добавляемые к молотым фисташкам и миндалю, компенсируют сильный вкус ореховых ароматических масел.

Манная каша, приготовленная на вине

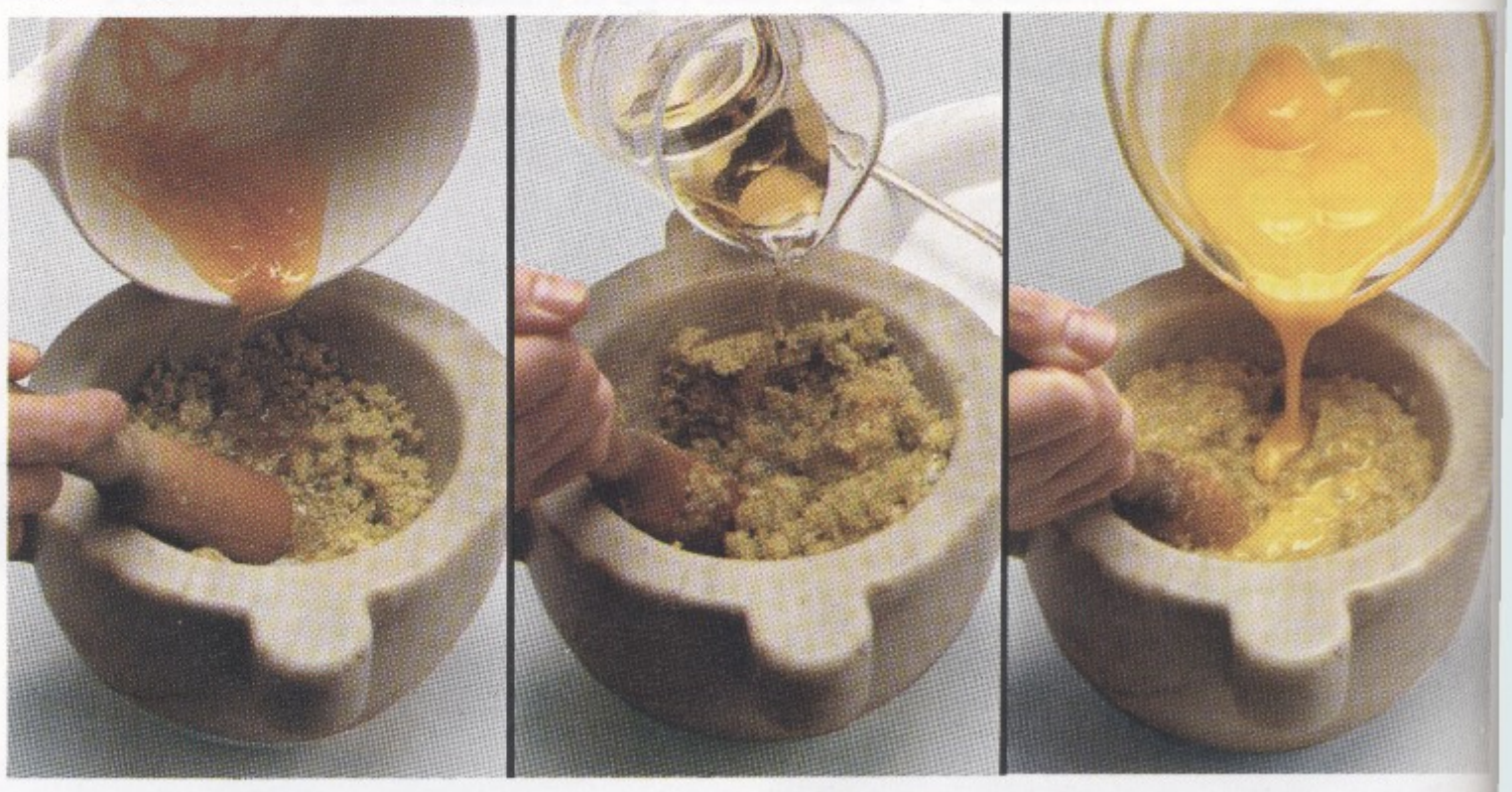




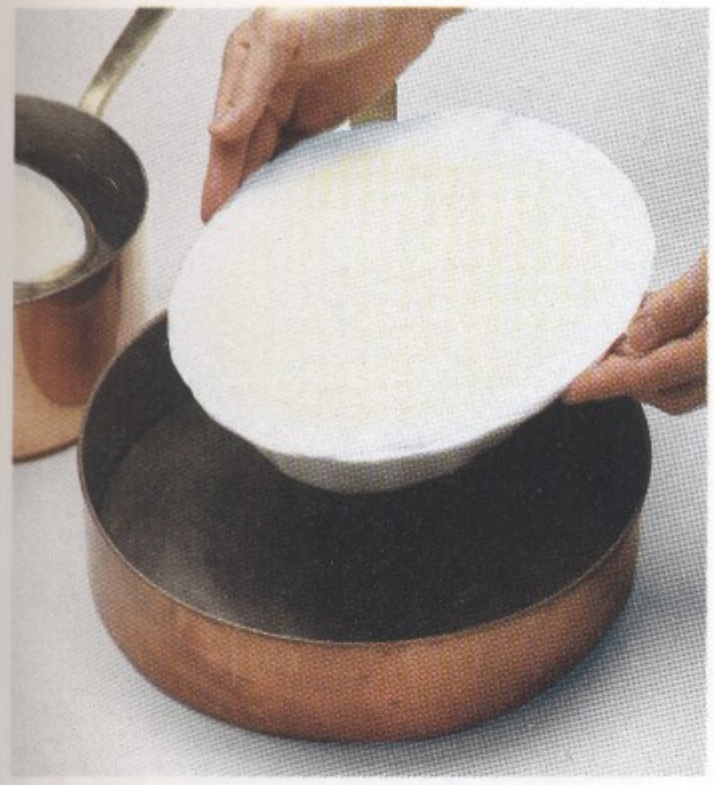
1 **Приготовление каши**. Налейте в кастрюлю равное количество белого вина и воды и доведите их до сильного кипения. Не уменьшая огня, постепенно всыпьте в кастрюлю манную крупу, постоянно помешивая венчиком или деревянной лопаткой. Накройте кастрюлю, уменьшите огонь и варите 20 минут, пока каша не станет густой и однородной.

2 **Добавление яиц**. Снимите кастрюлю с огня и оставьте ее на несколько минут, чтобы каша остыла. Добавьте по вкусу сахар, щепотку соли и целые яйца. Взбейте яичные белки до консистенции густой пены. С помощью лопатки (*вверху*) аккуратно, но тщательно смешайте их с манной кашей.

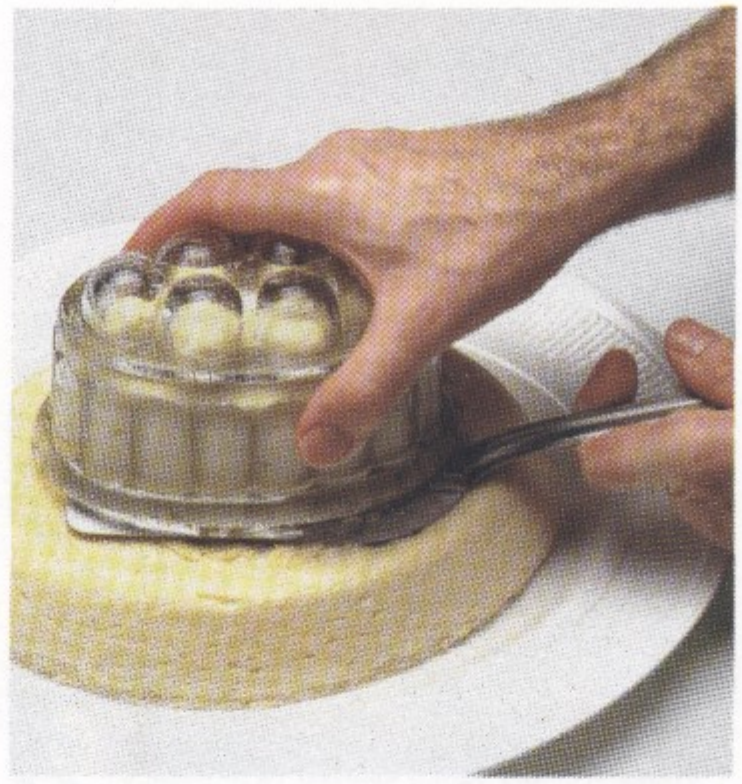
Пудинг-суфле из молотых орехов



1 **Приготовление орехового теста**. Растолките в ступке миндаль и фисташки (чтобы сэкономить время, можно воспользоваться и миксером). Сварите в сахарном сиропе тонкие полоски апельсиновой и лимонной корки (*стр. 8*), а затем перелейте сироп из-под цукатов в толченые орехи (*слева*) и перемешайте. Добавьте немного белого вина и сахара (*в центре*). Положите в смесь яичные желтки и тщательно перемешивайте ореховую массу, пока она не загустеет (*справа*).

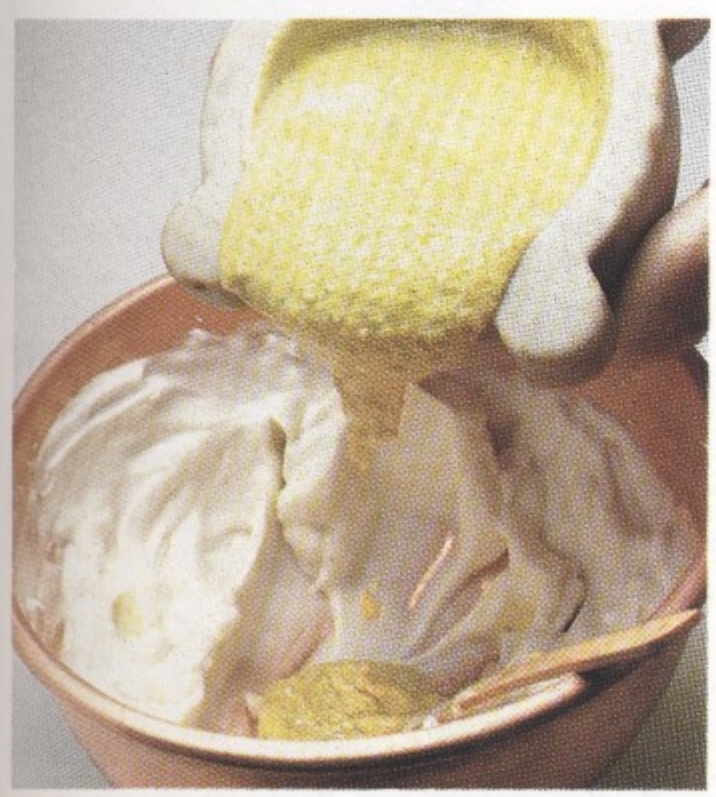


3 **Приготовление на водяной бане**. Переложите смесь в две смазанных маслом формы (одна будет служить основой композиции, а другая — декоративной верхушкой). Накройте обе формы калькой и поставьте их в большую кастрюлю (*вверху*). Залейте в кастрюлю горячую воду, чтобы она прикрыла формы на две трети. Накройте кастрюлю, поставьте ее на медленный огонь и готовьте 25—40 минут, пока фламри не затвердеет.



4 **Извлечение пудинга из форм**. Оставьте в формах готовый пудинг, пока он не станет чуть теплым. Накройте сервировочной тарелкой большую форму и переверните их вместе, чтобы выложить пудинг. На форму поменьше положите широкую лопатку, затем переверните форму и аккуратно опустите ее на первый пудинг-суфле (*вверху*). Перед тем как поднять форму, осторожно уберите лопатку.

5 **Украшение и подача на стол**. Украсьте фламри целыми ягодами ежевики (*вверху*) или малины. Для соуса приготовьте фруктовое или ягодное пюре с добавлением сахара по вкусу. Если из-за сезона свежих ягод нет, используйте замороженные, а фрукты для соуса можно заменить пюре из кураги.



2 **Соединение теста с белками**. Взбейте яичные белки до консистенции густой пены. Смешайте с ореховой массой сначала одну ложку белков, а затем добавьте остальные белки и аккуратно перемешайте. Переложите смесь в форму, смазанную маслом. Установите форму над паром и готовьте пудинг в духовке при температуре 190°C около 25 минут, пока смесь не затвердеет.

3 **Сервировка пудинга**. Выложите пудинг на сервировочное блюдо. Оставьте десерт на несколько минут, чтобы он немного остыл, а затем украсьте его взбитыми сливками. При желании можно добавить сверху цукаты (*стр. 11*).

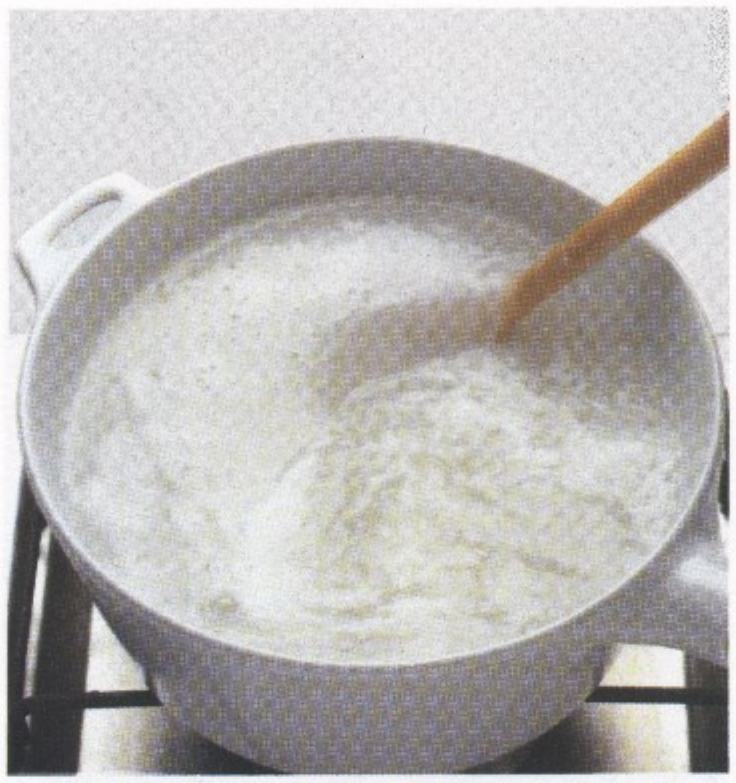
ВОЛШЕБНОЕ ПРЕВРАЩЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЯИЦ И СЛИВОК

Из риса, сваренного на молоке, можно приготовить большое количество питательных и экономичных пудингов, от простых до самых роскошных. Благодаря своему скромному вкусу рис сочетается со множеством различных приправ. В блюде, приготовление которого проиллюстрировано на этих страницах, рис получает особый привкус от апельсиновых и лимонных корок (*рецепт на стр. 133*). Корица и ваниль также относятся к наиболее популярным приправам. В Германии в это блюдо добавляют яблоки и сладкий сидр (*рецепт на стр. 132*), а в Индии предпочитают миндаль и розовую воду (*рецепт на стр. 133*).

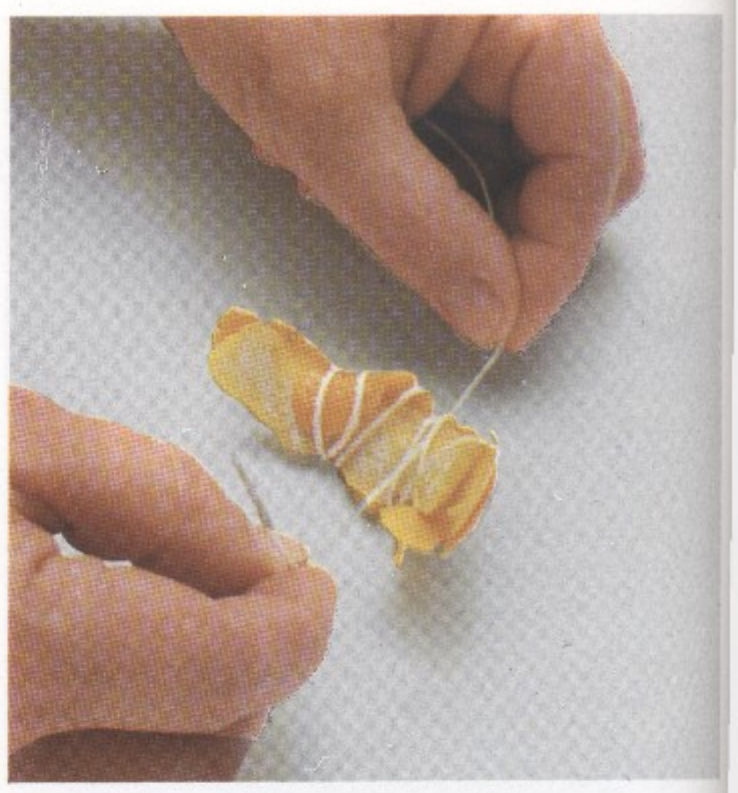
Для приготовления пудинга можно использовать длинный рис, такой, как Патна или Каролина, а также короткий рис Пьемонт или рушеный рис. Зерна риса Патна и Каролина сохраняют форму после приготовления, поэтому пудинг получается рассыпчатым. Короткие зерна других сортов риса впитывают больше влаги и слипаются, в результате чего пудинг становится более однородным.

Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть, чтобы удалить с его поверхности крахмал, от которого блюдо получается слишком клейким. Затем бланшируйте рис в течение нескольких минут (*этап 1*) и снова промойте его холодной водой, чтобы смыть остатки крахмала и остановить процесс приготовления на этой стадии.

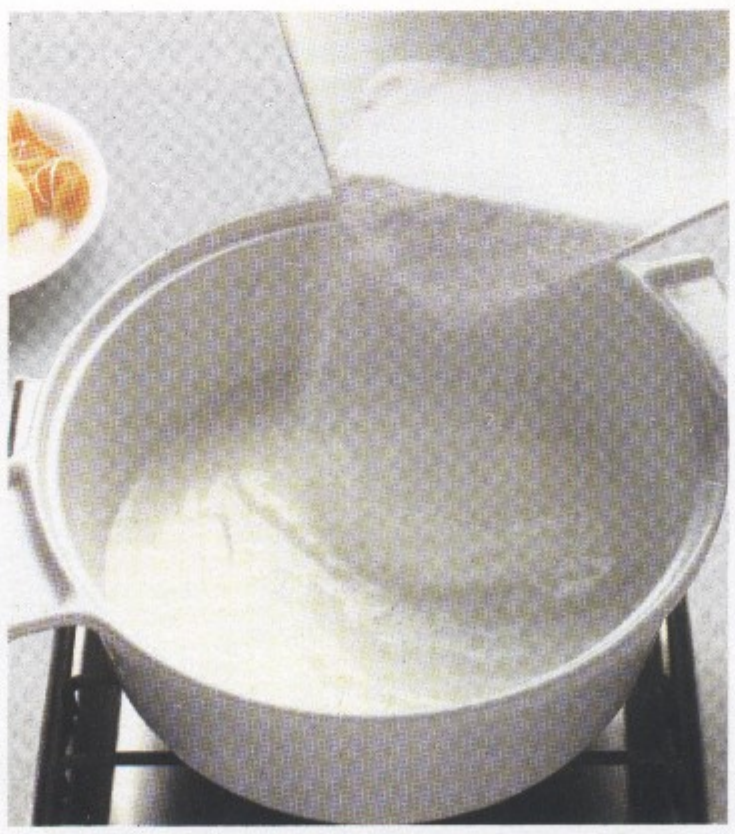
На следующей стадии приготовления рис увеличится в объеме примерно в три раза, впитав сладкое молоко с приправами (*по некоторым рецептам — вино или воду*). После этого пудинг можно подавать к столу, но можно использовать этот рис для создания более изысканного десерта. Здесь готовый рис смешивается с яичными желтками и сливками, а затем пудинг выпекается при довольно высокой температуре, в результате чего покрывается золотой корочкой. Можно также смешать рис с яичными белками, приготовить его в форме на водяной бане и подать к столу с компотом из фруктов (*рецепт на стр. 131*). Если же вы добавите к рису желатин и засахаренные фрукты, а затем заморозите эту смесь, то получите десерт, известный под названием «Императорский рис» (*Riz a l'Imperatrice*; *рецепт на стр. 134*).



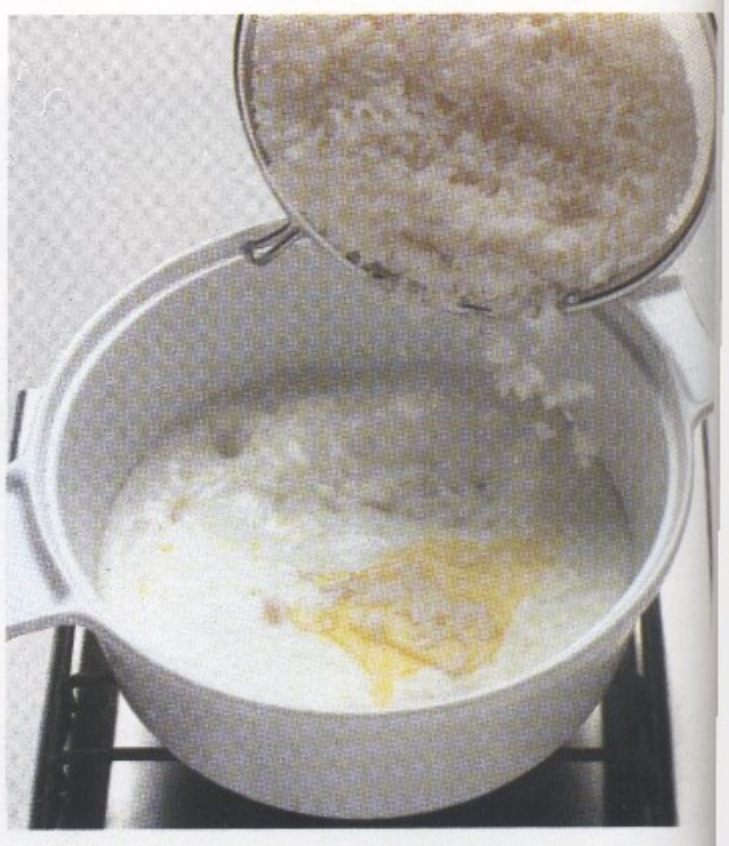
1 **Подготовка риса**. Промойте рис в холодной воде и переложите его в кастрюлю с кипящей водой. Варите рис около 5 минут, помешивая его деревянной ложкой, чтобы зерна не слипались, а затем откиньте рис на дуршлаг. Снова промойте его под струей холодной воды и опять просушите.



2 **Подготовка приправы**. Поставьте кастрюлю с молоком на средний огонь. Пока молоко нагревается, свяжите вместе две свежих корочки лимона и три свежих корки апельсина; отложите связку.

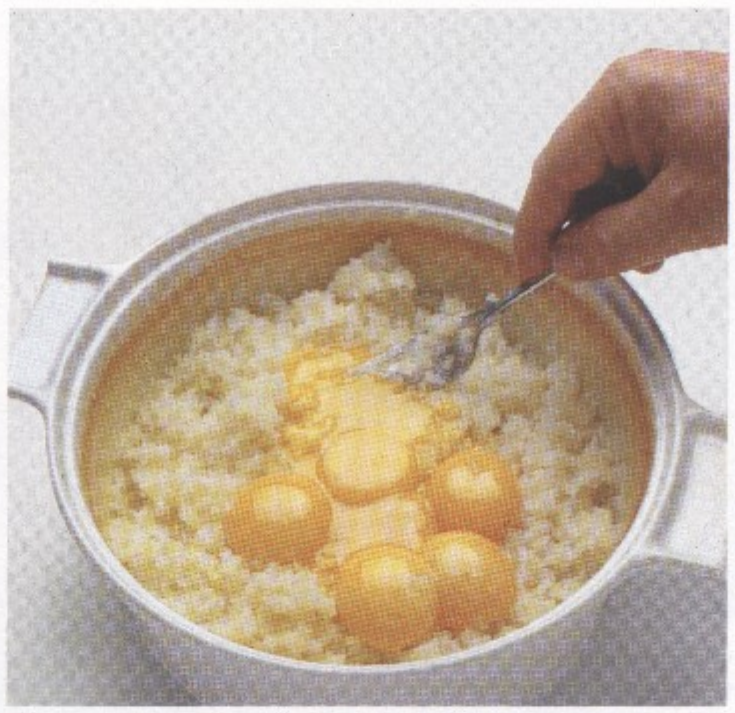


3 **Добавление сахара**. Положите в молоко сахар и перемешивайте, пока сахар полностью не растворится. Затем добавьте связку цитрусовых корок, немного масла и щепотку соли. Подождите около 1 часа, чтобы молоко настоялось.



4 **Как сварить рис**. Доведите молоко до кипения и переложите в него очищенный и просушенный рис (*вверху*). Снова медленно доведите молоко до кипения и готовьте рис около 30 минут на самом медленном огне или в духовке при низкой температуре. Готовый рис становится мягким, а молоко полностью впитывается.

5 **Как остудить рис**. Снимите кастрюлю с огня и достаньте связку цитрусовых корок. Аккуратно помешайте рис вилкой, чтобы разделить зерна. Такой рис уже можно подавать к столу. Если вы собираетесь готовить десерт дальше, подождите минут 5, пока рис не остынет, иначе желтки свернутся.



6 **Добавление яичных желтков**. Отделите желтки от белков (*стр. 38*). Отложите белки; их можно использовать после для приготовления другого блюда, например меренг (*стр. 46*). Добавьте желтки в рис и тщательно перемешайте, стараясь не повредитъ зерна.

7 **Выпекание пудинга**. Добавьте в рис сливки и перемешайте. Переложите смесь в смазанную маслом форму. Посыпьте пудинг двумя-тремя чайными ложками сахара и выпекайте его в горячей духовке около 25 минут. Если к этому времени сахар не образует коричневой корочки, поставьте пудинг в гриль на 1—2 минуты, а затем сразу подавайте его к столу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА НА ПАРУ: ВЕКОВАЯ ТРАДИЦИЯ

Способ приготовления пудинга на пару, завернутого в материю или выложенного в форму, известен еще со средневековья. В те времена, чтобы съесть такой пудинг, надо было обладать недюжинным аппетитом: он представлял собой плотную, сытную смесь острых и сладких ингредиентов — мясо или рыба с фруктами и специями.

Позже сладкие пудинги превратились в специальные десерты для холодного сезона. Они обычно готовились из муки, сухофруктов и масла или околопочечного говяжьего жира. Здесь продемонстрирован английский пудинг (*рецепт на стр. 136*), наиболее аристократический представитель этого вида десертов. Для приготовления такого пудинга вместо муки используются хлебные крошки, смешанные с околопочечным говяжьим жиром; в смесь добавляется большое количество сушеных и засахаренных фруктов, орехов и специй. Пудинг готовится в форме, а не в материи, поэтому получается аккуратнее. Хотя десерт становится съедобным уже через 1,5 часа, повара держат рождественский пудинг на пару в течение 8—9 часов, чтобы вкусы всех ингредиентов хорошо перемешались, а темный цвет сухофруктов распространился на всю смесь.

Хороший околопочечный жир имеет белый цвет; он сухой и легко крошится. Свежий жир можно купить в мясном магазине. Перед тем как перемолоть жир в процессоре или натереть на терке, переберите его и удалите связочные ткани и пленки.

Благодаря удивительным свойствам околопочечного жира, а также сахара и алкоголя, рождественский пудинг можно приготовить заранее и хранить его несколько месяцев или даже 1—2 года. При этом вкус пудинга будет только улучшаться, особенно если поместить его в герметично закрытую посуду (*см. ил. на след. стр.*).

Перед тем как начинать делать рождественский пудинг, подготовьте сухофрукты и цукаты. Замочите цукаты в воде примерно на 30 минут; промойте сухофрукты, высушите их на полотенце, а затем переберите и удалите черенки.

Издавна рождественский пудинг подают к столу с крепким соусом, который состоит из равных частей масла и сахарной глазури, приправленных ромом или бренди. По традиции пудинг обливают стаканом теплого бренди и поджигают прямо на столе.

1 **Подготовка ингредиентов.** Измельчите очищенный миндаль (*стр. 12*), цукаты и вишни, а затем положите их в миску с коричневым сахаром и сухофруктами — здесь кишмиш, смородина и изюм. Натрите в смесь апельсиновую и лимонную цедру. Смахните цедру с терки кулинарной кистью (*вверху*). Добавьте натертый или пропущенный через мясорубку околопочечный говяжий жир, хлебные крошки и специи (*здесь протертый мускатный орех и толченый имбирь*). Тщательно перемешайте руками содержимое миски.

2 **Приготовление смеси для пудинга.** Слегка взбейте яйца и перелейте их в смесь. Добавьте виски, бренди или, как здесь, стакан темного пива; перемешайте все ингредиенты деревянной лопаткой. Традиционно в рождественский пудинг кладут монеты или какие-нибудь талисманы. Если вы решили последовать этой традиции, предварительно стерилизуйте монеты в кипящей воде и заверните их по одной в фольгу или кальку.

3 **Подготовка формы**. Смажьте форму для пудинга растительным маслом. Проложите ее дно кругом из кальки, смазанным с обеих сторон маслом, чтобы бумага не прилипала ни к форме, ни к пудингу. Заполните форму приготовленной смесью и тщательно утрамбуйте ее: поверхность смеси выровняйте ложкой. Накройте форму другим кругом промасленной кальки.

4 **Как закрыть форму**. Посыпьте мукой кусок влажной материи и накройте им форму. Заложите складки на материале, оставив немного места, поскольку пудинг слегка поднимется. Подвяжите материю толстой ниткой чуть ниже краев формы. Подверните свободные концы материи над формой и свяжите их, чтобы получилась ручка. Теперь вы легко сможете поднять форму.

5 **Приготовление на пару**. Положите в большую кастрюлю подставку и опустите на нее форму с пудингом. Залейте в кастрюлю кипящую воду, чтобы она закрыла форму на две трети. Накройте кастрюлю, поставьте ее на медленный огонь и готовьте пудинг около 9 часов, по необходимости подливая кипящую воду.

Восковая пломба для хранения пудинга

Как замазать форму воском. Снимите с приготовленного и охлажденного пудинга материю и покрытие из кальки. Смажьте большой кусок кальки растительным маслом и плотно привяжите его толстой ниткой к форме промасленной стороной вниз. Расплавьте парафин (можно использовать несколько свечей) в металлической посуде, установленной над кипящей водой, и с помощью кулинарной кисти покройте им бумагу. Если поставить пудинг в прохладное сухое место, он прекрасно сохранится в течение года. Перед подачей на стол удалите бумагу и соскребите с формы попавший на нее воск. Несколько часов подержите пудинг над паром и подавайте к столу горячим.

6 **Сервировка пудинга**. Используя ручку из материи, достаньте форму с пудингом из кастрюли. Снимите материал и выложите пудинг из формы. Украсьте десерт падубом. Перед подачей на стол вылейте на пудинг стакан теплого бренди и подожгите его спичкой.

4

БЛИНЫ И ФРИТЮРЫ

РАЗНЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Получение жидкого теста
Искусство приготовления блинов
Разнообразные начинки
Слоеные торты
Необычный пудинг
Хрустящие фритюры

Невероятное разнообразие десертов основано, в частности, на одном из самых распространенных кулинарных материалов — тесте, представляющем собой смесь муки с жидкостью. Из бездрожжевого теста получаются тонкие блины, которые можно обернуть вокруг фруктов (*см. предыдущ. стр.*), заполнить суфле (*стр. 64*) или проложить кремом со специями и превратить в торт (*стр. 65*). Если такое тесто запечь вместе с фруктами, получится французский *клафутис*, сливочный пудинг, похожий на торт (*стр. 66*). А из фруктов или цветов, покрытых жидким тестом, можно приготовить горячие, хрустящие фритюры (*стр. 67*).

Выбор необходимых ингредиентов и их пропорций зависит от цели, с которой приготавливается тесто. Для блинов (*стр. 62*) следует смешать яйца с мукой и достаточным количеством молока, чтобы получилось жидкое, однородное тесто. Если добавить в смесь растопленное масло, блины будут легко соскальзывать со сковороды. Существует огромное количество дополнительных приправ для теста — от бренди и ликеров до простой щепотки соли. Наибольшее значение имеет консистенция теста. Для приготовления тонких кружевных блинов, которые, однако, не рвались бы при заполнении начинкой, необходимо, чтобы тесто легко лилось, как жидкий крем. Из более густого теста, содержащего большее количество муки, блины получаются тяжелыми, но оно прекрасно подходит для пудинга *клафутис* (*стр. 66*).

Приготовление теста для фритюров имеет свои особенности. Оно должно быть очень жидким, чтобы легко превращаться в хрустящую оболочку. Поэтому в такое тесто не добавляют яичных желтков, а мука для него смешивается не с молоком, как в большинстве других рецептов, а с водой или пивом. Чтобы тесто для фритюра стало еще воздушнее, прямо перед приготовлением в него добавляются взбитые яичные белки.

Когда мука перемешивается с жидкостью, содержащийся в ней протеин превращается в клейковину, нерастворимое эластичное вещество. При взбивании эластичность клейковины повышается, что нежелательно: если тесто для блинов будет слишком эластично, оно не сможет ровно растекаться по сковороде, а тесто для фритюра не покроет продукты. Чтобы уменьшить эластичность готового теста, следует дать ему постоять при комнатной температуре. Лучше всего, если тесто для фритюра постоит около 1 часа, поскольку оно должно полностью покрыть фрукты. Для блинного теста достаточно постоять 30 минут, но если вы смешиваете ингредиенты аккуратно, не взбивая их, то блины можно печь сразу, без промедления.

Сияющий винный сироп покрывает блины, фаршированные вареным инжиром (*стр. 34*). В блины можно завернуть практически любые фрукты. Такое блюдо подают к столу со специальным соусом, как здесь, или просто покрывают его маслом и сахаром и быстро глазируют в гриле.

КАК ИСПЕЧЬ БЕЗУПРЕЧНЫЕ БЛИНЫ

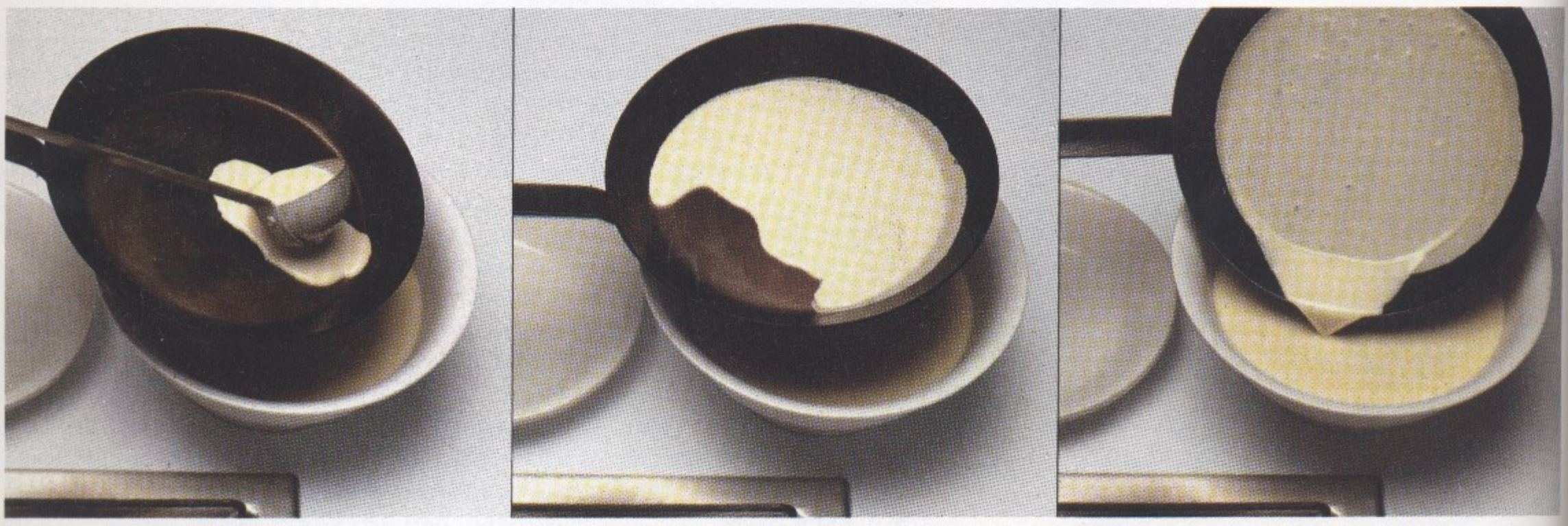
Если подать блины к столу прямо со сковороды, приправив их ликером или лимонным соком с сахаром, они могут послужить легким и простым завершением трапезы. Для приготовления более сложного десерта можно начинить блины фруктами, завернуть в них суфле или собрать из них эффектный торт (*стр. 64 — 65*).

Как бы вы ни решили сервировать блины, тесто для них всегда должно включать яйца, муку, молоко и растопленное масло; для особого привкуса можно добавить бренди или ликер (*см. ил. на след. стр.; рецепт на стр. 167*). Взбивайте тесто венчиком только до тех пор, пока не перемешаются все ингредиенты: излишнее взбивание может повысить эластичность теста, после чего оно не будет ровно растекаться по сковороде. Поскольку блины должны готовиться равномерно, для них необходима специальная тяжелая железная или стальная сковорода. Новую сковороду следует перед использованием обработать особым образом, иначе блины будут прилипать к ней.

Не ожидайте, что первые один-два блина из всей партии получатся идеально, даже на подготовленной сковороде. Считайте, что это пробные попытки, которые помогут вам правильно определить необходимое количество масла и оптимальную степень нагрева; первые пробные блины подавать к столу необязательно.

Обработка сковороды для блинов

Подготовка новой сковороды. Помойте и высушите сковороду, налейте в нее слой масла толщиной 5 мм (*слева*) и поставьте на медленный огонь. Когда масло начнет темнеть и дымиться, снимите сковороду с плиты, немного остудите ее, вылейте масло и протрите сковороду чистой сухой тряпкой (*справа*). Теперь сковорода готова к использованию. Если во время приготовления блины начнут прилипать к сковороде, протрите эти места солью. Никогда не мойте сковороду, предназначенную для блинов; если вы все же помыли ее, вам придется снова провести обработку. Чтобы сковорода не ржавела, протрите ее после использования хорошо промасленной тряпкой.

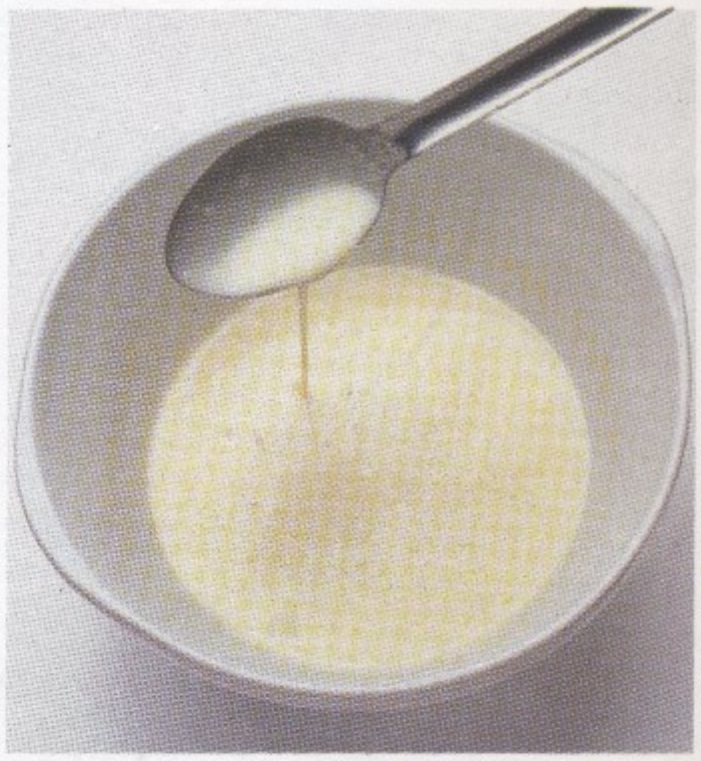


1 **Распределение теста по сковороде**. Протрите сковороду чистой тряпкой, пропитанной маслом, и поставьте ее на средний огонь. Когда сковорода начнет слегка дымиться, налейте в нее такое количество теста, которое полностью покроет дно сковороды (*слева*). Когда тесто соприкоснется с горячим металлом, оно должно зашипеть. Сразу же наклоните сковороду и повращайте ее, чтобы тесто растеклось по ней тонким слоем (*в центре*). Лишнее тесто перелейте обратно в миску (*справа*).

Как получить однородное тесто

1 **Смешивание ингредиентов**. Насыпьте в миску просеянную муку и добавьте щепотку соли. Сделайте углубление в центре, разбейте туда яйца и постепенно, круговыми движениями от центра, смешайте их с мукой. Когда в смеси исчезнут все комочки, добавьте молоко.

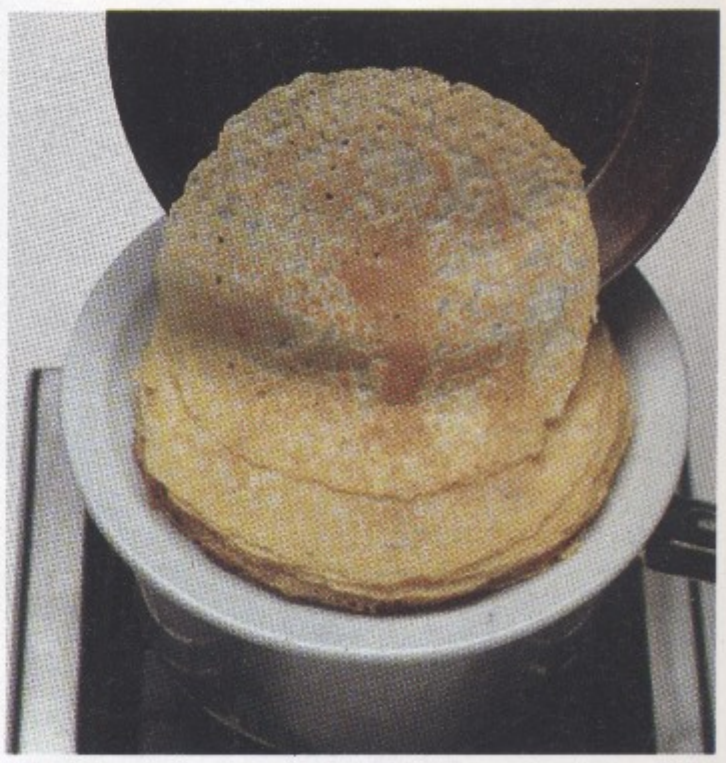
2 **Вкусовые приправы к тесту**. Когда тесто станет однородным, добавьте в него растопленное масло. При желании можно налить в тесто немного бренди или ликера (*вверху*), сочетающиеся с выбранной вами начинкой. Аккуратно перемешайте все ингредиенты.



3 **Проверка консистенции**. Тесто для блинов должно иметь консистенцию жидкого крема и легко стекать с ложки (*вверху*). Если тесто слишком густое, добавьте в него немного молока.

2 **Удаление лишнего теста**. С помощью широкого ножа или лопатки отделите от стенки сковороды след, оставшийся после выливания лишнего теста. Снова поставьте сковороду на огонь на несколько секунд. Когда — примерно через 10 секунд — поверхность блина станет сухой и в ней появятся мелкие дырочки, а края блина начнут заворачиваться, то пора переворачивать блин.

3 **Как перевернуть блин**. Используя широкий нож или лопатку, отделите края блина от сковороды. Возьмите обеими руками один край и быстро переверните блин (*вверху*). Край блина не должен быть очень горячим. Можно также перевернуть блин, поддев его широким ножом или лопаткой.



4 **Как сложить готовые блины**. Вторая сторона блина поджарится еще быстрее, чем первая. Когда блин будет готов, легким движением переложите его на подогретое блюдо. Если поверхность сковороды матовая и сухая, снова протрите ее промасленной материей. Перед тем как готовить новый блин, перемешайте тесто: к этому моменту оно могло слегка расслоиться. Выкладывайте готовые блины друг на друга (*вверху*).

Блины, фаршированные фруктами

Яблочная начинка. Разрежьте пополам яблоки, очистите их и удалите сердцевину. Затем нарежьте фрукты тонкими ломтиками и потушите их на медленном огне в небольшом количестве масла. Добавьте по вкусу сахар. Положите немного яблочной начинки на каждый блин, заверните его (*слева*) и положите на смазанный маслом противень свободным концом вниз. Смажьте блины маслом и посыпьте сахарной пудрой. Поставьте противень в духовку, прогретую до 180°С, примерно на 20 минут. Перед подачей на стол разложите блины по тарелкам. Для этого подкладывайте ложку под каждый блин и снимайте его с противня, поддерживая вилкой (*внизу*).

Как завернуть в блины суфле

Оборачивание блинов вокруг суфле. Приготовьте смесь для суфле на основе крема сабайон (*рецепт на стр. 138*), приправьте ее Гран Марнье или другим фруктовым ликером. Выложите на каждый блин примерно по 1 столовой ложке смеси (*вверху*). Во время приготовления начинка сильно увеличится в объеме, поэтому не кладите на один блин много суфле. Заверните блины вокруг начинки, сложив их пополам, и переложите на смазанный маслом противень. Посыпьте блины сахарной пудрой и выпекайте их в духовке при температуре 200°С примерно 8 минут. Сразу же подавайте к столу с соусом сабайон (*стр. 39*).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТА ИЗ БЛИНОВ

Если обычные блины смазать кремом и сложить в глубокую форму, они превращаются в сытный десерт, похожий на торт и известный под названием *crepes a la creme* (или «блины с кремом») — рецепт на стр. 139. Чтобы крем загустел, блюдо выпекается в духовке, а затем выкладывается из формы, остужается и подается к столу, как торт.

Основной рецепт можно немного изменить, густо смазав блины фруктовым или ореховым пюре. Для приготовления торга, продемонстрированного на этих иллюстрациях, блины попеременно смазываются пюре из чернослива и фисташек и лишь затем добавляется крем.

Чтобы получить фруктовое пюре, бланшируйте чернослив в небольшом количестве воды, пока он не станет мягким, а затем слейте воду, удалите косточки и измельчите фрукты с помощью специального устройства (*стр. 26*).

Добавьте сливки двойной жирности, щепотку соли, немного бренди и сахар по вкусу. Для орехового пюре подержите фисташки около минуты в кипящей воде и очистите их. Затем измельчите орехи в процессоре или растолките их в ступке. Добавьте сахар и достаточное количество крема, чтобы получилась густая смесь.

1 **Прослаивание блинов**. Испеките блины (*стр. 62*). Смажьте большую глубокую форму и посыпьте ее внутреннюю поверхность свежими крошками белого хлеба. Украсьте дно формы полосками дягиля (*в рамке*) или засахаренными фруктами. Попеременно смазывайте блины фруктовым и ореховым пюре и складывайте их в форму. Между верхним блином и краями формы должно остаться около 5 см свободного места.

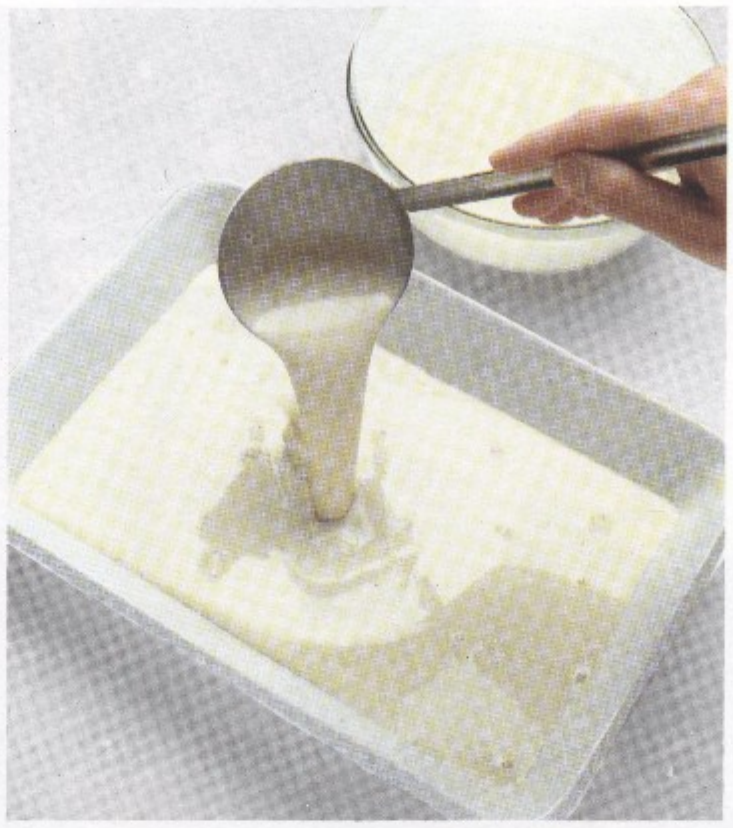
2 **Как залить блины кремом**. С помощью ножа отодвиньте блины от стенок формы и залейте их сверху и по бокам кремом. До краев формы должно остаться около 1 см свободного места. Накройте форму промасленной бумагой и выпекайте торт в духовке при температуре 150°С в течение 30—40 минут.

3 **Сервировка торта**. Когда крем загустеет, достаньте торт из духовки и остудите его. С помощью острого ножа отделите края торта от стенок формы. Выложите торт из формы, накрыв ее сервировочным блюдом и быстро перевернув. Нарежьте торт на куски (*справа*) и залейте их фруктовым пюре — здесь земляничное.

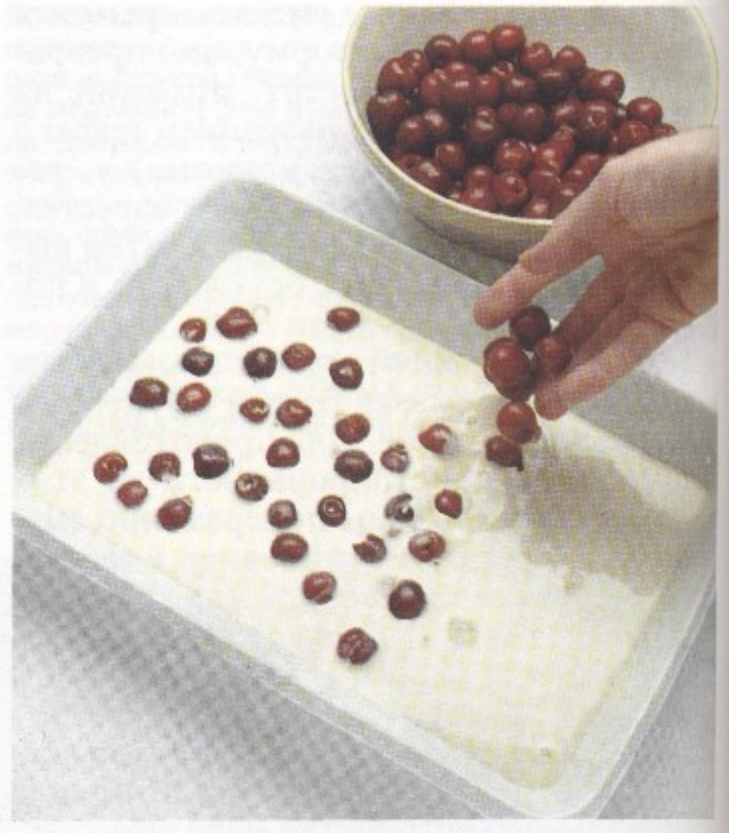
ФРУКТОВЫЙ ПУДИНГ ИЗ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Если в тесто для блинов добавить побольше муки, можно получить основу для *клафутис* — особого пудинга, который готовят во французской провинции Лимузен (*рецепт на стр. 141*). Тесто выливают в мелкое теплостойкое блюдо, усыпают фруктами или ягодами и выпекают в умеренно прогретой духовке, пока оно не превращается в плотную массу, похожую на кекс.

Традиционно для этого пудинга используется дикая черная вишня, которая растет в Лимузене, но ее можно заменить любыми ягодами или очищенными и нарезанными фруктами, как свежими, так и сушеными. При желании свежие фрукты можно посыпать сахаром и замочить на час в небольшом количестве бренди или фруктового ликера. Сушеные фрукты, например чернослив или изюм, следует залить вином или бренди и оставить на ночь, чтобы они впитали жидкость. Прежде чем положить фрукты в клафутис, слейте всю невпитавшуюся жидкость, сохраните ее и полейте десерт непосредственно перед выпечкой.



1 **Заполнение блюда для выпечки**. Слегка смажьте маслом фарфоровое или керамическое блюдо; металлическая посуда слишком хорошо проводит тепло, и края пудинга могут подгореть. Налейте в блюдо около половины подготовленного теста. На эту основу будут выкладываться фрукты.



2 **Добавление фруктов**. Разложите на тесте плотным слоем фрукты или ягоды — здесь вишня без косточек. Вылейте в блюдо оставшееся тесто, чтобы оно слегка прикрыло фрукты. При желании полейте сверху небольшим количеством бренди. Выпекайте пудинг в духовке при температуре 180°C примерно 25 минут.

3 **Вторая стадия выпечки**. Посыпьте фрукты сахаром и снова поставьте пудинг в духовку на 10—20 минут. Чтобы проверить готовность десерта, воткните в него спичку или, как здесь, соломинку (*вверху*). Если спичка осталась чистой, пудинг готов.

4 **Сервировка пудинга**. Клафутис лучше всего подавать к столу теплым, а не горячим или холодным. Поэтому после извлечения из духовки оставьте пудинг минут на 15, чтобы он немного остыл. Перед тем как разрезать пудинг, можно посыпать его сахарной глазурью, а затем подавать к столу с густым свежим кремом (*справа*).

ЗОЛОТЫЕ ФРУКТОВЫЕ ФРИТЮРЫ

Фритюры из свежих фруктов (кусочки фруктов в оболочке из золотистого хрустящего теста) — это настоящий деликатес, и при этом его очень легко приготовить. Здесь используются бананы, замоченные в зеленом шартрезе, но таким же способом можно приготовить множество других фруктов, и даже цветы (*рецепты на стр. 140—144*).

Тесто для фритюров должно быть очень жидким, чтобы оно быстро прожаривалось и образовывало хрустящую корочку без намека на рыхлость. В таком тесте не должно быть яичных желтков, а вместо молока, необходимого для блинов, можно использовать воду, смешанную с пивом, которое придает блюду свежий горьковатый привкус. Тесто должно постоять около часа, чтобы оно частично потеряло эластичность и ровно покрывало фрукты. И наконец, прямо перед использованием смешайте тесто со взбитыми белками и тогда фритюр приобретет воздушную легкость.

Жарить фритюры следует в растительном масле, нагретом примерно до 190°С. Готовьте фрукты небольшими партиями, иначе температура масла упадет и тесто не прожарится до нужного состояния.

1 **Приготовление теста**. Засыпьте муку в большую миску, добавьте щепотку соли и сахар по вкусу. Смешайте муку с растопленным маслом, а затем влейте в смесь пиво (*слева*), воду и при желании немного бренди. Перемешайте ингредиенты венчиком до получения однородной массы. Поставьте тесто примерно на час в теплое место. Прямо перед использованием добавьте в тесто взбитые белки (*справа*).

2 **Подготовка фруктов**. Очистите бананы, разрежьте их пополам и разложите на тарелке. Залейте фрукты бренди, ромом или ликером — здесь зеленый шартрез и посыпьте сахаром (*вверху*). Оставьте бананы примерно на час, чтобы они впитали вкус ликера, несколько раз за это время перевернув их.

3 **Как покрыть фрукты тестом**. Налейте в глубокую сковороду слой масла толщиной 5 см и нагрейте его до 190°С. Чтобы проверить температуру, капните в масло немного теста: если оно зашипит и сразу окрасится, то масло готово. Окунайте бананы по очереди в миску с тестом. При этом держите фрукты расставленными пальцами (*вверху*), чтобы излишек теста стекал обратно.

4 **Приготовление фритюров**. Используя проволочное сито, опустите 2—3 банана в масло. Жарьте фрукты около 30 — 40 секунд с каждой стороны, пока они не покроются золотистой корочкой. Достаньте бананы из сковороды (*вверху*) и просушите на кухонном полотенце. Сразу же подавайте фритюры к столу, посыпав их сахарной пудрой.

5

ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ

ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО ИЗО ЛЬДА И МОРОЖЕНОГО

Простейший способ получения десертного льда
Использование мешалки для мороженого
Замораживание яиц и сливок
Разнообразие кремов-мороженых
Приготовление «бомбы»
Изготовление холодного суфле

Лед и мороженое доставляют летом необыкновенное наслаждение. Раньше лишь немногие счастливцы, имеющие возможность хранить зимний лед в теплое время года, могли в знойные летние дни побаловать гостей холодными деликатесами. Но теперь, независимо от сезона, любой человек, имеющий мороженицу, может насладиться свежим вкусом и неповторимой нежностью домашнего мороженого.

Секрет приготовления таких десертов состоит в том, чтобы заморозить ингредиенты, избежав образования плотных комков или твердых ледяных кристаллов. Необходимое для этого оборудование зависит от того, какой десерт вы хотите приготовить. Например, самый простой вариант — фруктовый лед — можно получить с помощью обычного лотка из домашнего холодильника или мороженицы. Время от времени помешивая жидкость, вы предотвратите появление больших ледяных кристаллов, и готовое блюдо будет иметь приятную зернистую фактуру. Самое сытное мороженое, парфе (*стр. 72*), можно приготовить в декоративной форме и вовсе не перемешивать, поскольку оно содержит такое количество желтков и сливок, что не кристаллизуется во время замораживания.

Но для получения однородного фруктового льда (*стр. 70*) или крема-мороженого вам потребуется ручная или электрическая мешалка. Постоянное движение лопастей в мешалке не допускает формирования в смеси ледяных кристаллов.

В большинстве подобных приборов лопасти расположены внутри металлического цилиндра, помещенного в контейнер со льдом, смешанным с крупной солью (*соль понижает температуру таяния льда*). Лед тает постепенно и при этом быстро охлаждает содержимое цилиндра. В результате хорошая мешалка для мороженого способна заморозить смесь за несколько минут, в то время как приготовление в форме или в лотке потребовало бы несколько часов.

Когда вы готовите смесь для мороженого, не забывайте, что холодная температура десерта приглушает его вкус. Поэтому в мороженое следует добавлять более сильные приправы, чем в обычный десерт. Однако все равно нельзя подавать к столу слишком холодный лед или мороженое. Десерт перед сервировкой должен постоять в холодильнике около 30 минут. Он слегка размягчится и его вкус и фактура значительно улучшатся.

Манговое парфе (*стр. 72*) украшено глазированными ягодами физалиса и прозрачной мякотью маракуйи. Благодаря сливкам и яичным желткам десерт приобретает роскошный вкус и мягкость, а основа из мангового пюре придает ему богатый золотистый оттенок.

ФРУКТОВЫЙ ЛЕД: СВЕЖИЙ И ЧИСТЫЙ ВКУС

Фруктовый лед — самый простой из холодных десертов. Обычно он готовится из фруктового сока или пюре, смешанного со слабым сиропом и замороженного в металлическом лотке в холодильнике. Постоянное помешивание в процессе замерзания десерта предотвращает появление ледяных кристаллов. Кроме того, лед остается мягким и имеет однородную зернистую структуру.

Фруктовый лед часто называют шербетом или сорбетом; раньше эти названия использовались для слегка замороженных десертов, часто включавших взбитые белки, возможно, с добавлением вина или ликера, которые обычно подавались между основным и мясным блюдами. В наше время многие авторы книг по кулинарии употребляют эти термины в разных значениях (*рецепты на стр. 145—147*).

Самое привлекательное качество фруктового льда — сильный и чистый вкус — достигается только при использовании самых свежих ингредиентов. Например, для десерта из дыни и шампанского, продемонстрированного здесь (*рецепт на стр. 146*), необходимы абсолютно спелые дыни и шампанское лучшего качества. Сначала следует приготовить сахарный сироп (*стр. 8*), а затем, пока сироп охлаждается, сделать пюре из мякоти дыни и смешать его с шампанским. Остывший сироп легко смешивается с фруктовой основой. Кроме того, чем холоднее смесь, тем быстрее она застынет в мороженице.

Лед можно подать к столу в «вазочках» из пустых дынных корок, украшенных декоративным узором (*стр. 22*). В половинки из маленьких дынь можно разложить индивидуальные порции, как показано здесь, а из большой дыни получится сервировочное блюдо для нескольких гостей.

Для приготовления более однородной смеси используется специальная мешалка (*см. ил. на след. стр.*). Ингредиенты (*рецепт на стр. 147*) помещают в центральный цилиндр, окруженный замораживающей смесью, которая состоит из одной части соли и трех частей колотого льда. Лопасти, двигающиеся внутри цилиндра, соскребают со стенок образующийся лед и постоянно перемешивают его, сохраняя однородность смеси. Через 20—30 минут фруктовый лед будет готов.

Каким бы способом ни был изготовлен фруктовый лед, его можно хранить в морозильнике в герметично закрытой посуде. Однако лучше всего употребить лед в течение нескольких дней, поскольку он быстро теряет свой свежий вкус.

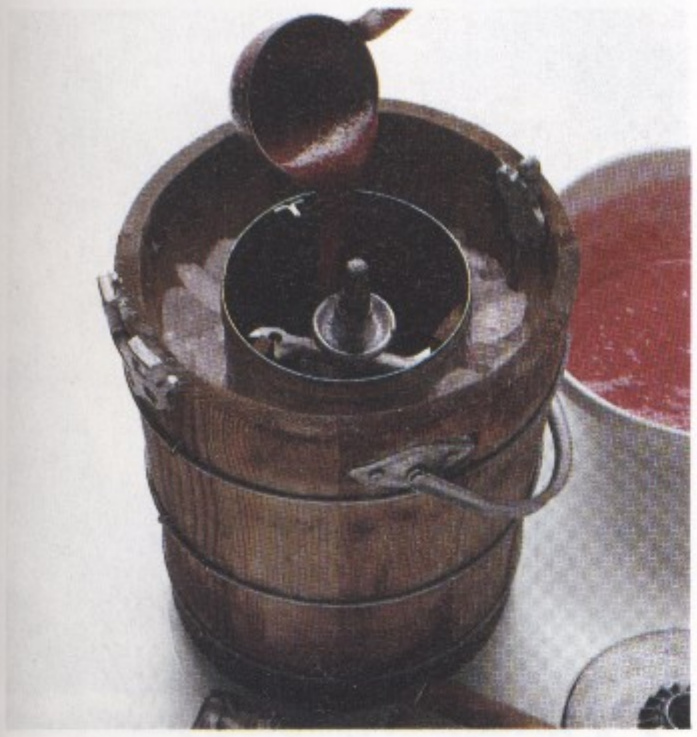
1 **Изготовление пюре из дыни.** Приготовьте сироп (*стр. 8*) и подождите, когда он остынет. За это время разрежьте пополам спелые дыни (*стр. 22*) и удалите семена. Ложкой выньте всю мякоть, а пустые корки положите в холодильник. Протрите мякоть через сито в миску (*вверху*). Добавьте немного лимонного сока, чтобы подчеркнуть фруктовый вкус. Налейте в миску холодного шампанского, по количеству равного примерно половине объема пюре.

2 **Добавление сахарного сиропа.** Охлажденный сироп добавьте к дыне с шампанским и перемешайте (*вверху*). Перелейте смесь в мелкий лоток и поставьте в мороженицу или в морозильный отдел холодильника.

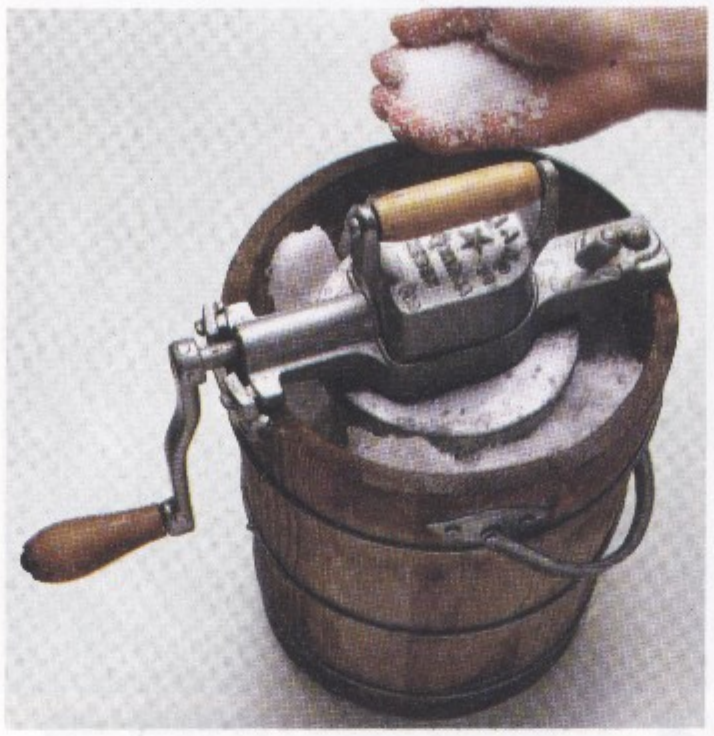
3 **Перемешивание льда.** Примерно через 30 минут достаньте лоток и с помощью вилки перемешайте лед, образовавшийся на стенках лотка с жидким пюре в центре (*вверху*), разрушая при этом большие кристаллы. Снова поставьте лоток в морозильник и повторяйте эту процедуру каждый час.

4 **Взбивание льда венчиком.** Примерно через 3—4 часа смесь достаточно застынет и приобретет зернистую структуру. Достаньте из холодильника корки; при желании их можно натереть небольшим количеством бренди. Переложите смесь из лотка в холодную миску и взбейте ее венчиком, постепенно добавляя немного бренди.

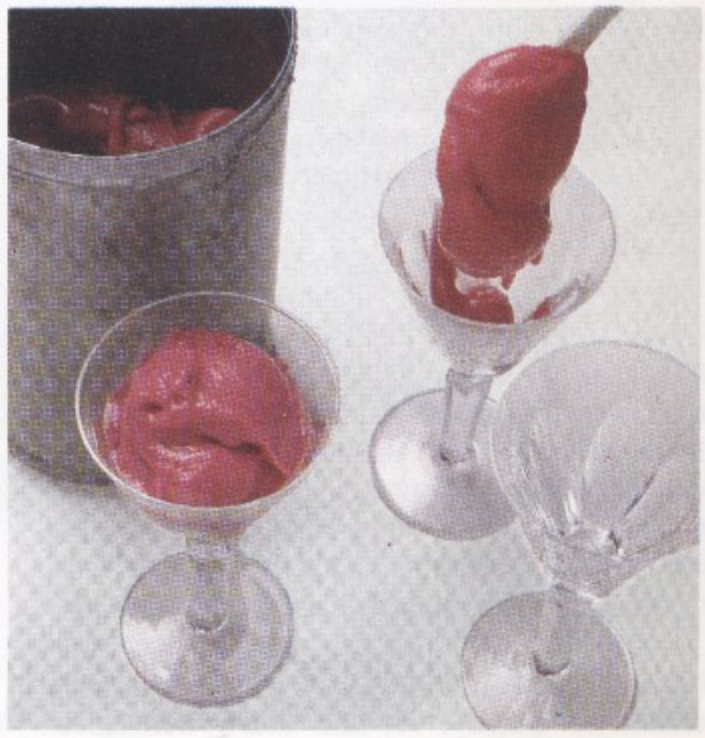
Использование мешалки для мороженого



1 **Заполнение центрального цилиндра.** Поставьте цилиндр во внешний контейнер и заполните контейнер на три четверти смесью из крупной соли и льда. Переложите фруктовую смесь в цилиндр (*вверху*).



2 **Работа с мешалкой.** Накройте цилиндр и полностью заполните контейнер смесью из соли и льда. Равномерно поворачивайте ручку мешалки, пока ее движение не затруднится, указывая на то, что смесь застыла. Это произойдет примерно через 20—30 минут.



3 **Сервировка фруктового льда.** Достаньте цилиндр из внешнего контейнера и перед тем, как открывать его, тщательно протрите стенки, удалив соленый лед. С помощью ложки переложите фруктовый лед — здесь лед из ежевики — в сервировочные вазочки и сразу подавайте к столу (*вверху*) или поставьте в морозильник.

5 **Сервировка фруктового льда.** С помощью ложки переложите ледяную смесь в «вазочки» из дынных корок (*справа*), поместите их в блюдо с колотым льдом и сразу же подавайте к столу. Если вы приготовили десерт заранее, можно поставить его в мороженицу. Однако этот десерт нельзя хранить более 1—2 часов, иначе шампанское перестанет играть и десерт утратит большую часть своего очарования.

СОЗДАНИЕ ПАРФЕ ИЗ ЯИЦ И СЛИВОК

Простейший способ приготовить мороженое — это заморозить сливки. Сливки двойной жирности сбивают, добавляют к ним вкусовые приправы и обрабатывают в мешалке или замораживают в форме (*рецепт на стр. 150*). Благодаря высокому содержанию жира, десерт практически не кристаллизуется, поэтому его можно перемешивать лишь время от времени.

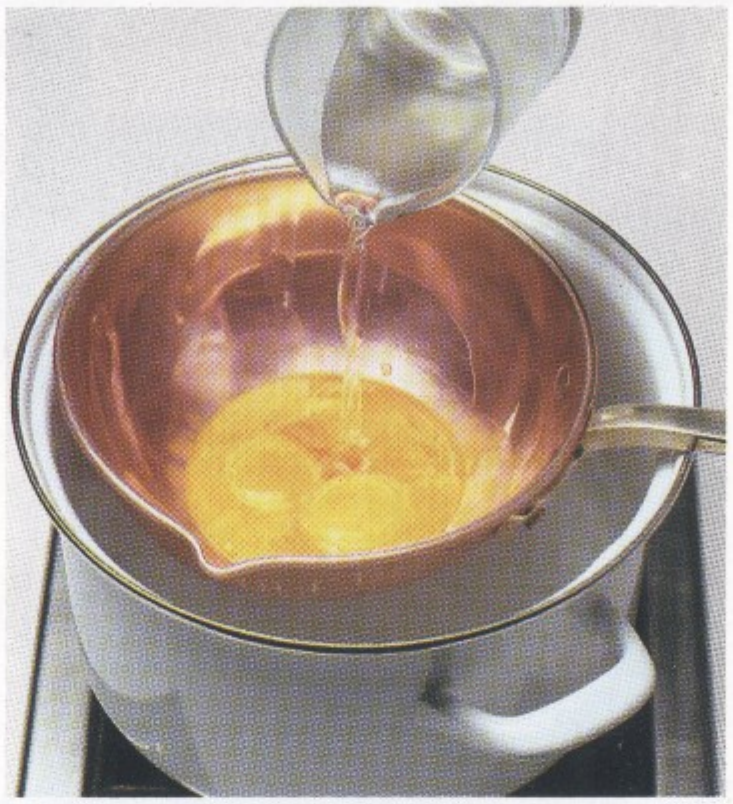
Однако парфе, продемонстрированное здесь, еще питательнее. Сахарный сироп, смешанный с теплыми желтками, превращается в легкий яичный мусс, который затем соединяется с таким же объемом взбитых сливок и замораживается. Парфе можно приправить ликером, кофе или фруктовым пюре. Используемые здесь протертые через сито спелые плоды манго придают десерту богатый золотой оттенок и экзотический вкус (*рецепт на стр. 148*).

Поскольку парфе не требует перемешивания при замораживании, ему можно придать изысканную форму. Лучше всего использовать для этого металлическую емкость, которая хорошо проводит тепло. Не следует полностью заполнять форму, поскольку в процессе замораживания десерт увеличится в объеме. Чтобы выложить парфе (или другое мороженое), заверните форму в полотенце, смоченное в теплой воде. Слишком горячее полотенце может расплавить поверхность десерта и уничтожить декоративный узор.

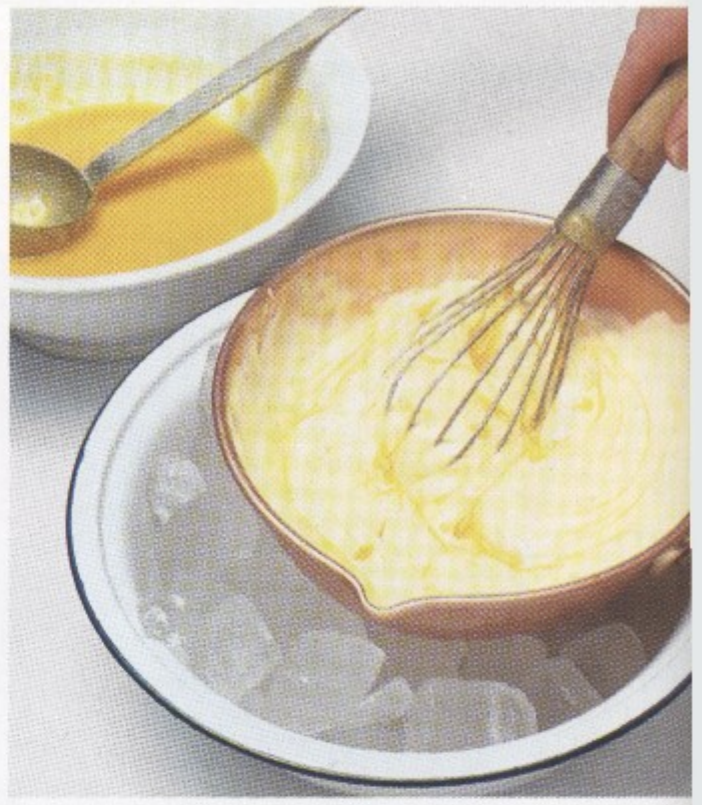
Третий тип мороженого основан на английском креме (или кастэрде), приготовление которого проиллюстрировано на стр. 38. Однако в этом случае в крем добавляют больше яичных желтков, а вместо молока используют сливки. В таком мороженом обычно меньше яиц и сливок, чем в парфе, поэтому лучше готовить его в мешалке (*см. ил.*), чтобы помешать образованию кристаллов. Если нет мешалки, вам придется время от времени взбивать смесь в процессе замораживания.

Крем-мороженое можно обогатить различными вкусовыми добавками. Классические приправы — это ваниль (*рецепт на стр. 166*), кофе и шоколад. Перед приготовлением крема добавьте приправы в сливки или молоко, используя технику, описанную на стр. 40. Также очень популярны ликеры и толченые орехи, которые добавляются в миндальный крем-мороженое, продемонстрированный здесь (*рецепт на стр. 151*).

Все виды мороженого можно приготовить заранее и хранить в герметично закрытой посуде при очень низкой температуре. Вкус такого сытного мороженого, как парфе, даже улучшится после 1—2 недель хранения. Однако, если подать мороженое к столу сразу из морозильника, его будет трудно резать и есть. Поставьте мороженое в холодильник примерно на 30 минут, чтобы оно немного размягчилось, и лишь затем подавайте его гостям.

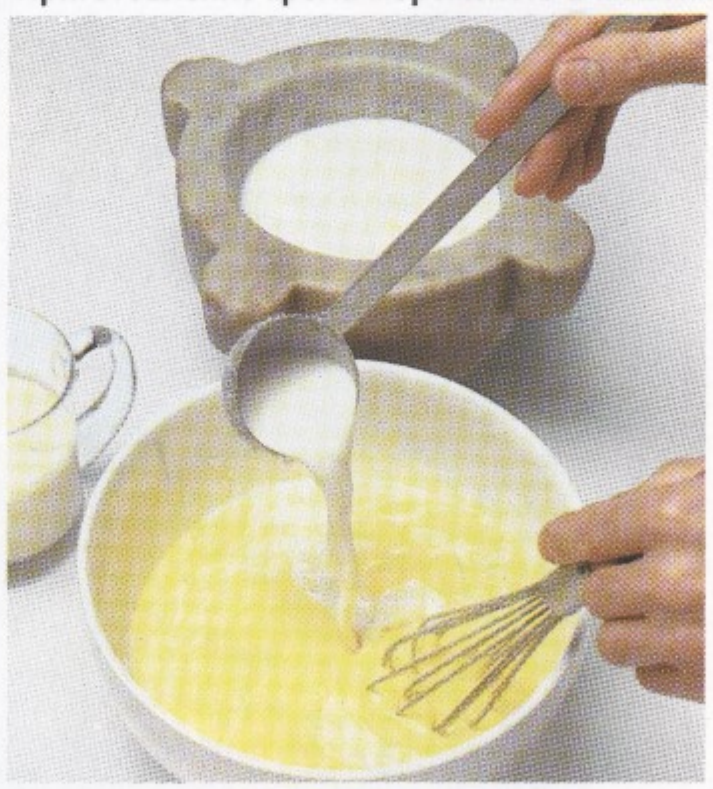


1 **Соединение сиропа с яичными желтками.** Приготовьте сахарный сироп плотностью 28° (*стр. 8*). Установите миску над кастрюлей со слегка кипящей водой и смешайте в ней сироп с желтками. Взбивайте смесь около 10—15 минут, пока она не превратится в легкую пену.

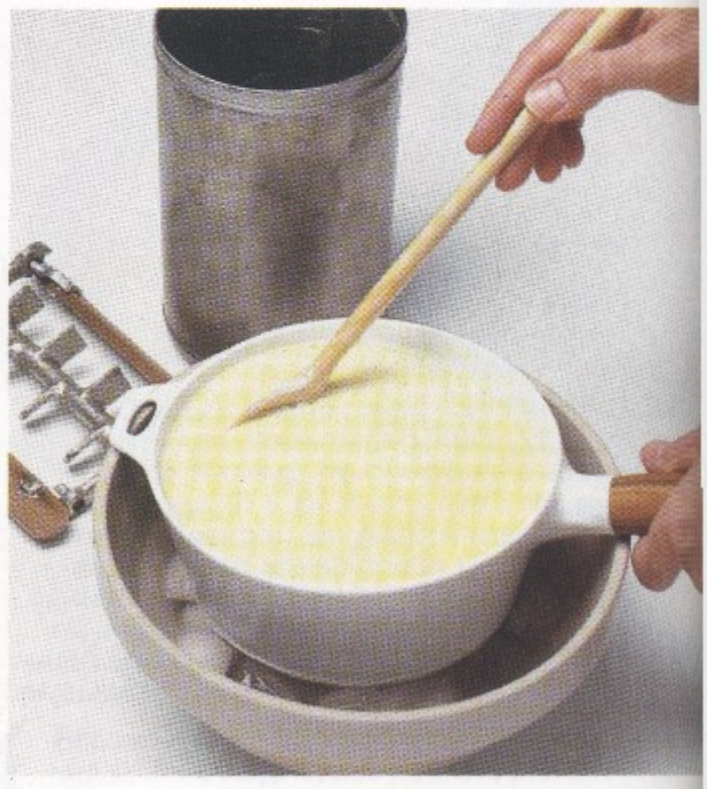


2 **Добавление приправы.** Снимите миску с пара и поставьте ее в посуду со льдом чтобы остановить нагревание. Продолжайте взбивать, пока смесь не остынет. Постепенно вмешивайте приправу — здесь пюре из спелых плодов манго. Добавьте щепотку соли и несколько капель лимонного сока, чтобы подчеркнуть фруктовый вкус.

Приготовление крема-мороженого в мешалке

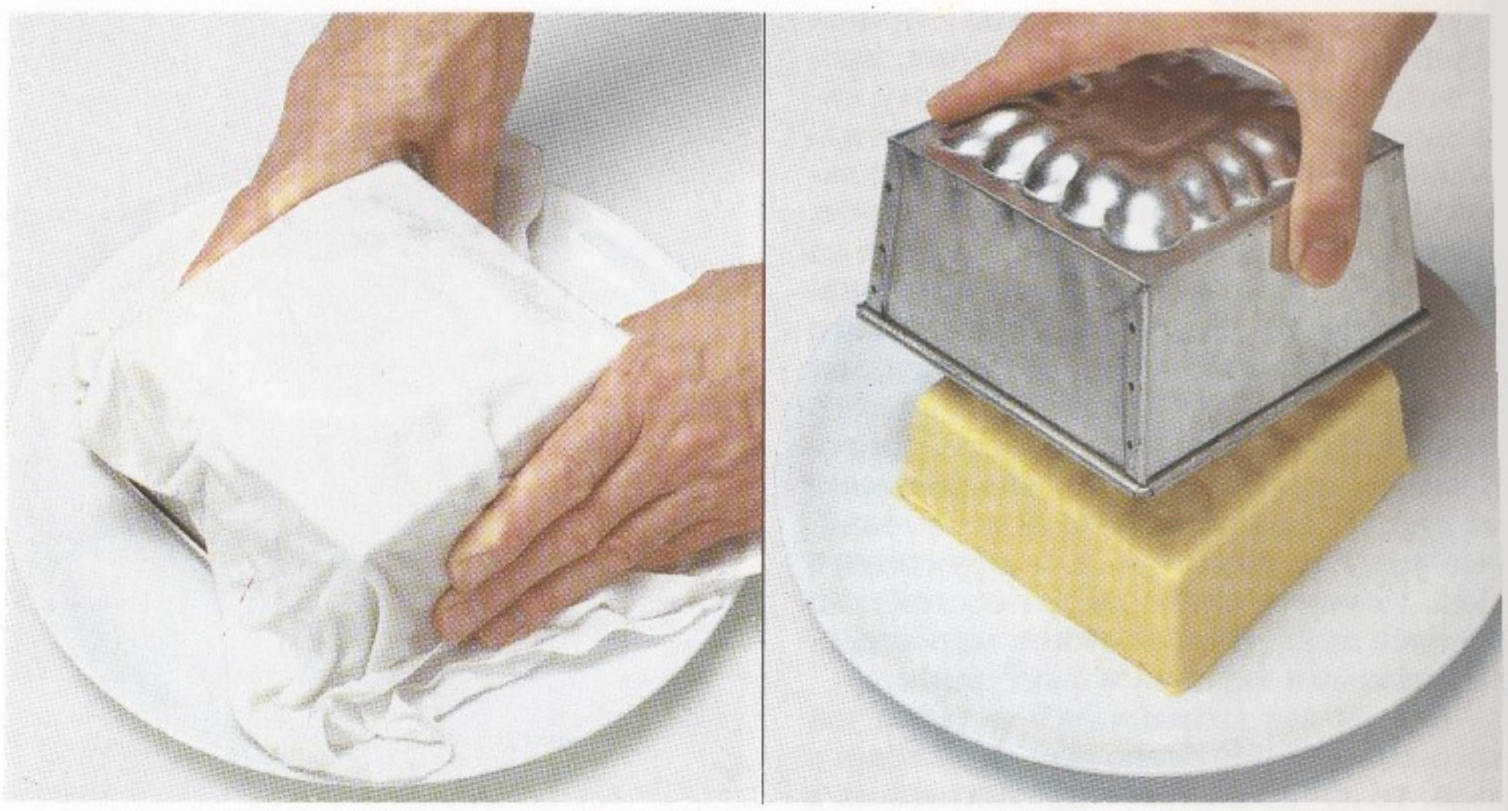


1 **Приготовление крема.** Растолките миндаль в ступке (*стр. 12*), а затем добавьте к нему молоко. Взбейте яичные желтки с сахаром и перелейте их в молоко с орехами. На этой стадии можно добавить немного сливок, и тогда мороженое получится сытнее. Поставьте смесь на средний огонь и помешивайте, пока она не загустеет так же, как английский крем (*стр. 38*).



2 **Подготовка крема к замораживанию.** Когда крем достигнет такой консистенции, что будет оставаться на ложке, снимите его с огня и охладите на льду (*вверху*) или в холодильнике. Перелейте холодный крем в мешалку или в лоток для замораживания.

3 **Замораживание парфе**. Добавьте в смесь приблизительно такой же объем слегка взбитых сливок двойной жирности. Перелейте смесь в холодную металлическую форму (*вверху*), оставив сверху около 1 см свободного места. Накройте форму крышкой или алюминиевой фольгой и поставьте в мороженицу примерно на 4 часа, пока десерт не застынет.



4 **Извлечение мороженого из формы**. Намочите полотенце в теплой воде и выжмите его. Снимите с формы крышку или фольгу, положите на нее сервировочное блюдо и переверните их вместе. Накройте форму теплым полотенцем (*слева*). Затем снимите полотенце и поднимите форму строго вертикально, чтобы не испортить очертаний десерта (*справа*).

3 **Замораживание крема**. Подержите крем в мешалке около получаса (*стр. 71*) или в морозильнике около 3 часов. В последнем случае переливайте смесь в миску через каждые 30 минут и взбивайте, чтобы она была однородной. Готовое мороженое можно подавать к столу как самостоятельный десерт или использовать его для приготовления сложного десерта, такого, как «бомба», продемонстрированная на стр. 74.

5 **Сервировка парфе**. Если поверхность мороженого немного подтаяла, выровняйте ее плоской стороной ножа и снова положите в мороженицу на несколько минут. При желании можно украсить парфе глазированными ягодами — здесь физалис (*стр. 10*). Полейте десерт соусом — в данном случае маракуйя смешана с небольшим количеством слабого сиропа.

ФРУКТОВАЯ НАЧИНКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Сочетание разных мороженых, приготавливаемых в специальной форме, имеет особый вкус благодаря контрасту ингредиентов и фактур. Такой десерт называют «бомбой» из-за его оригинальной формы. Нью-йоркское мороженое, продемонстрированное здесь (*рецепт на стр. 151*), представляет собой комбинацию парфе из каштанов и фруктового льда, приправленного ликером, которые помещены в оболочку из миндального крема-мороженого (*стр. 72*). Для приготовления других видов «бомб» (*рецепты на стр. 152—153*) необходимы различные виды мороженого или фруктового льда. Главное, чтобы десерт состоял, по крайней мере, из двух типов мороженого с разными вкусами и фактурами.

Если у вас сохранились остатки какого-либо мороженого или фруктового льда, то лучший способ превратить их в изысканный десерт — приготовить «бомбу». Можно также подготовить ингредиенты специально.

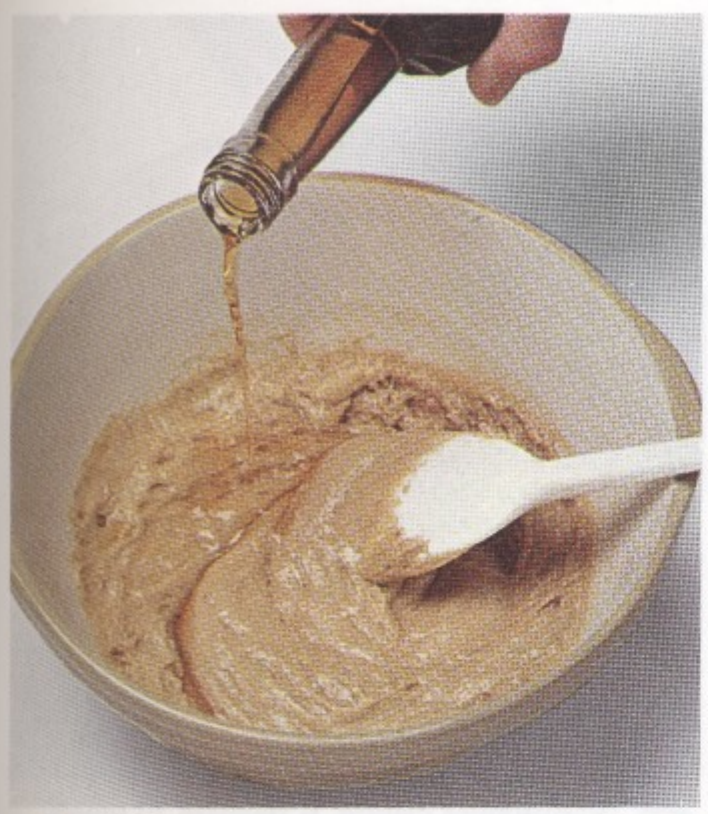
Традиционно для «бомбы» используют форму из меди, поскольку она хорошо проводит тепло, что ускоряет как замораживание, так и извлечение десерта. Если у вас нет такой формы, можно воспользоваться глубокой металлической миской или даже формой для шарлотки.

1 **Подготовка оболочки для «бомбы».** Поместите холодную форму в емкость со льдом. Покройте ее слоем мороженого — здесь миндальное крем-мороженое — толщиной в 1 см. Перед этим мороженое должно немного постоять в холодильнике и слегка размягчиться. Разгладьте внутреннюю поверхность мороженого тыльной стороной ложки. Поставьте форму в мороженицу и начинайте готовить другие ингредиенты. Сохраните небольшое количество мороженого.

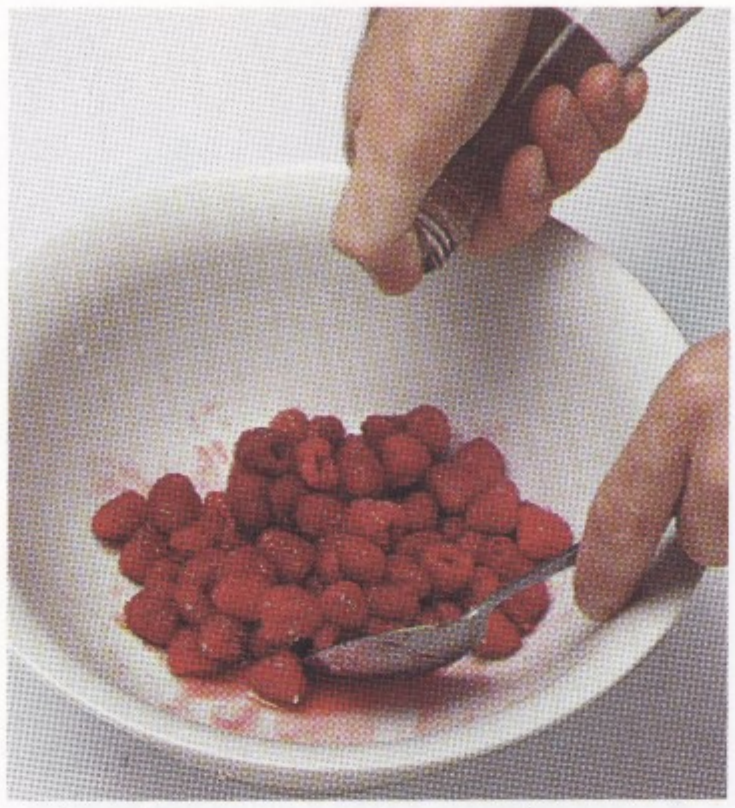
2 **Приготовление парфе из каштанов.** Очищенные мягкие каштаны (*стр. 30*) протрите через сито в миску. Добавьте яичные желтки и сахар и поставьте миску с пюре на кастрюлю с водой, немного не доведенной до кипения. Равномерно взбивайте смесь венчиком до получения равномерной блестящей массы (*вверху*) в течение 10—15 минут.

5 **Заполнение формы.** Достаньте форму из мороженицы и снова поставьте ее в емкость со льдом. Заполните форму ягодами или пюре примерно до половины, а затем добавьте парфе из каштанов. Сверху должно остаться около 2 см свободного места (*вверху*). Накройте парфе остатками ягод.

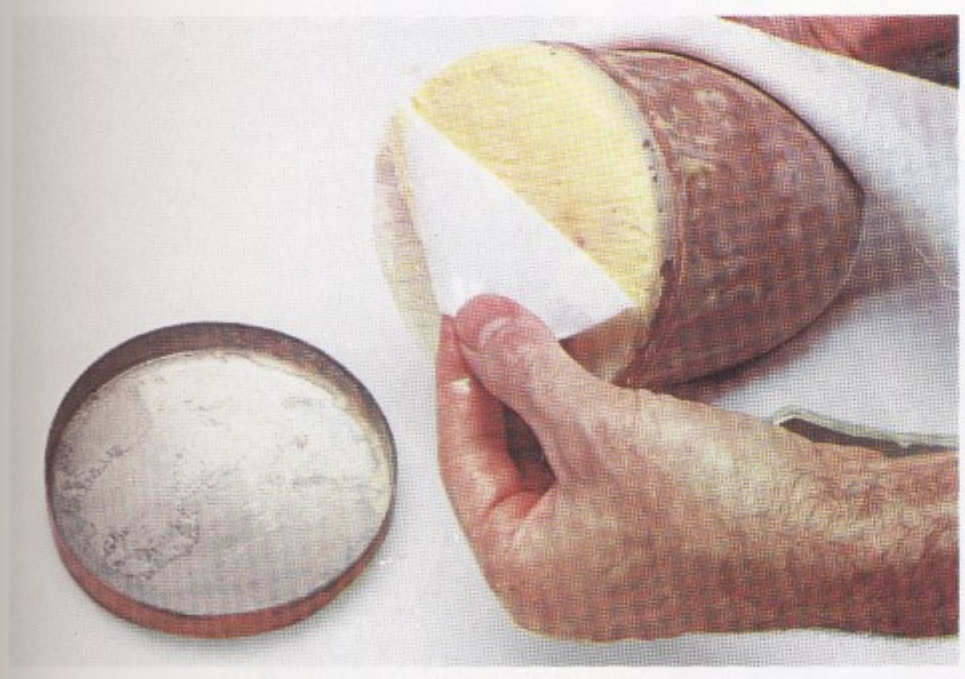
6 **Как завершить оформление «бомбы».** Закройте форму последним слоем миндального крема-мороженого, который был сохранен специально для этого (*этап 1*). Разгладьте крем-мороженое тыльной стороной ложки (*вверху*). Положите на мороженое круг, вырезанный из кальки, а затем накройте форму крышкой. Поставьте форму в мороженицу примерно на 4 часа.



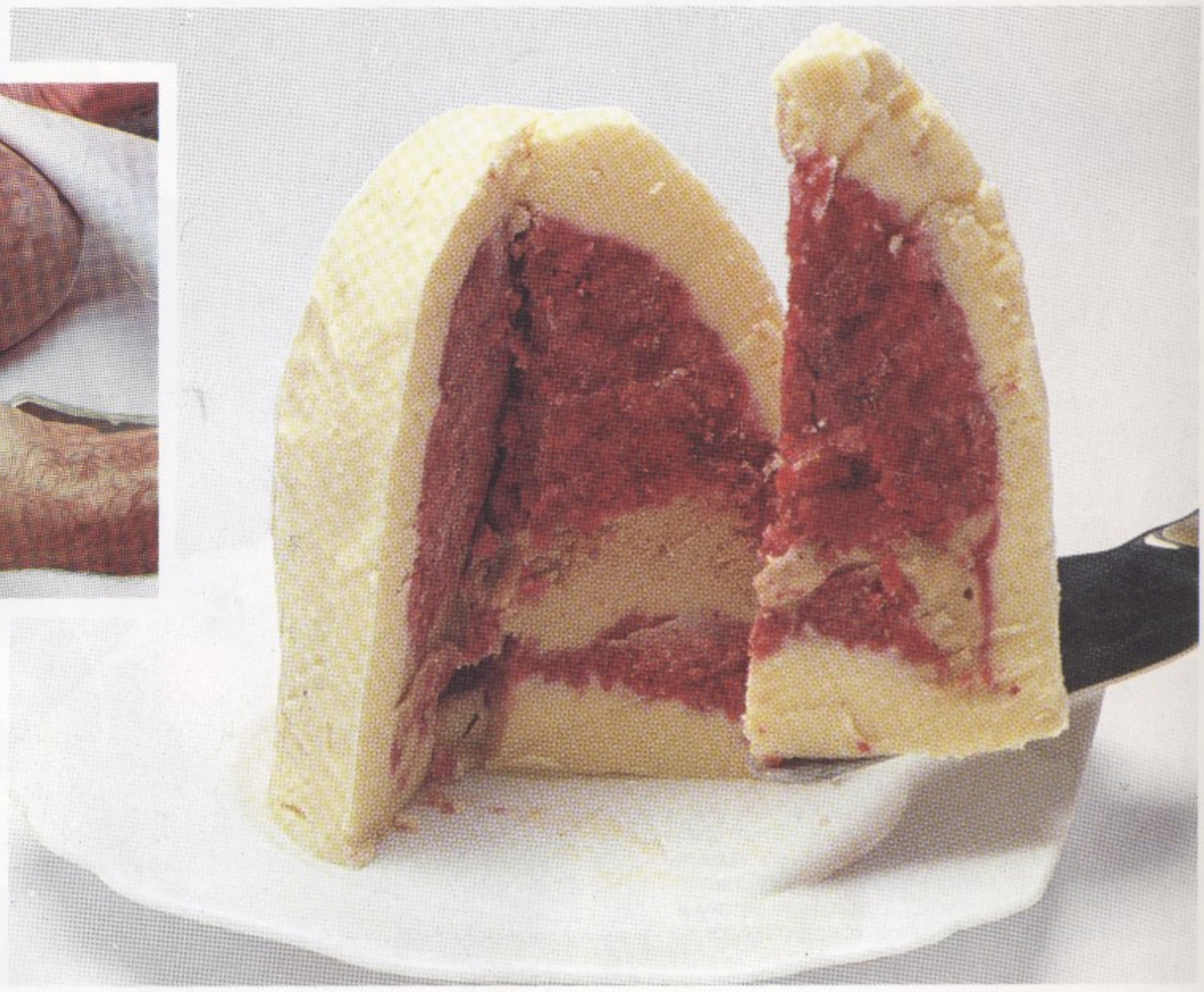
3 **Добавление приправы к парфе.** Снимите миску с пара и поставьте в емкость со льдом. Перемешивайте пюре, пока оно не остынет. Затем снимите миску со льда и добавьте ликер — здесь ликер кюрасо. Соедините полученную смесь с таким же количеством взбитых сливок двойной жирности. На некоторое время поставьте миску с парфе в сторону.



4 **Приготовление фруктовой начинки.** Положите в миску мягкие фрукты или ягоды — здесь малина. Посыпьте их сахаром и побрызгайте киршем (*вверху*). Аккуратно перемешайте ягоды. Для «бомбы» можно использовать целые ягоды, как здесь, или сделать из них сначала пюре. Если вы готовите пюре, заморозьте его перед тем, как добавлять в «бомбу».



7 **Извлечение десерта из формы и сервировка.** Достаньте форму из мороженицы. Снимите крышку и кальку. Заверните форму в полотенце, смоченное в теплой воде (*вверху*), переверните ее и поставьте на холодную тарелку. Удалите форму и поместите десерт в холодильник примерно на 30 минут, чтобы он немного размягчился. После этого «бомбу» можно подавать к столу (*справа*).

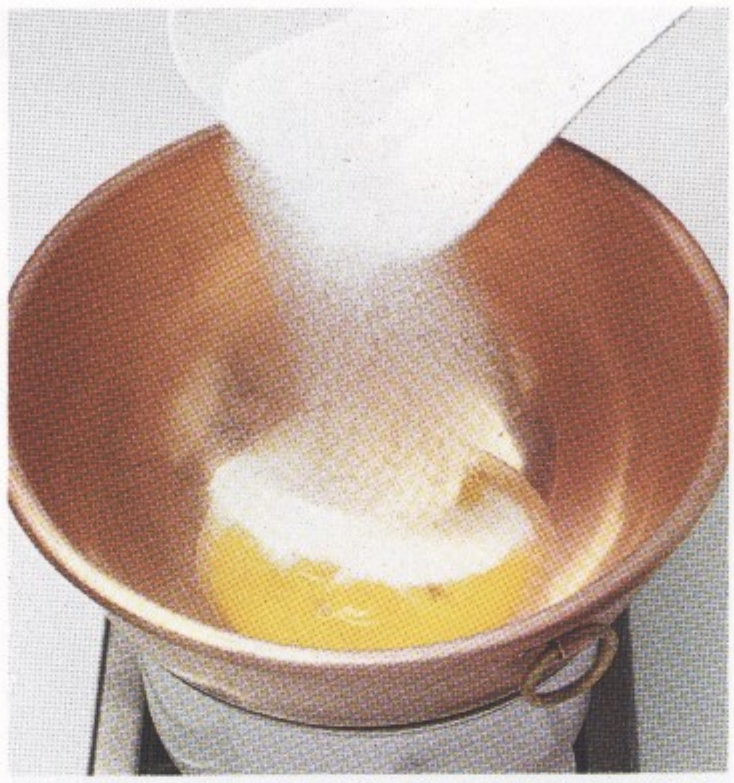


РАЗНОЦВЕТНЫЕ СЛОИ ХОЛОДНОГО СУФЛЕ

Холодное суфле — это великолепный обман зрения. Хотя этот десерт подается в специальном блюде, над которым он величественно возвышается как настоящее испеченное суфле, состоит он исключительно из одного мороженого. Поскольку холодное суфле основано на сытном парфе, не требующем перемешивания во время замораживания, можно выкладывать слой за слоем с различным вкусом и цветом, не опасаясь, что десерт разрушится.

На этих иллюстрациях (*рецепт на стр. 154*) видно, как для достижения эффекта радуги в разные слои десерта добавляются фисташки, малина, кофе, фундук и миндаль. Края блюда удлиняются с помощью бумажного «воротничка», благодаря которому холодное суфле поднимается на внушительную высоту. Можно сделать его в три раза выше, чем само блюдо, — все зависит от размеров мороженицы.

Основу-парфе для этого десерта можно приготовить, смешав над паром сахарный сироп с яичными желтками, как показано на стр. 72. Но если под рукой не нашлось сиропа, можно смешать желтки с сахарной пудрой, как показано здесь.



1 **Как смешать сахар с яичными желтками.** Положите желтки в миску и установите ее над кастрюлей со слабо кипящей водой. Медленно всыпайте сахарную пудру в желтки. Для улучшения вкуса добавьте немного ванильного сахара. Его можно получить, подержав около недели ванильный стручок в закрытой посуде с сахаром.

2 **Взбивание смеси.** В течение 10 минут равномерно взбивайте желтки с сахаром над паром, пока сахар полностью не растворится и смесь не станет однородной. К этому времени смесь втрое увеличится в объеме, посветлеет и станет блестящей и достаточно густой (*вверху*). Снимите миску с пара и поставьте ее на лед, чтобы резко остановить процесс приготовления.

3 **Смешивание желтковой смеси со взбитыми сливками.** Продолжайте перемешивать желтки, пока они не загустеют и перестанут прилипать к стенкам миски. Снимите смесь со льда. В отдельной посуде взбейте сливки двойной жирности до консистенции мягкой пены, а затем соедините сливки с яичной смесью.

4 **Добавление приправ.** Разлейте смесь поровну в несколько мисок по числу приправ. Здесь используется четыре приправы: малиновое пюре, молотые фисташки, черный кофе и смесь из измельченных фундука и миндаля. Добавьте каждую приправу в отдельную миску и охладите все смеси в холодильнике.

5 **Выкладывание слоев**. Оберните жиронепроницаемую бумагу в два слоя вокруг блюда для суфле. Сверху и снизу закрепите «воротничок» скрепками. Чтобы больше не трогать блюдо, поставьте его на небольшой поднос. Положите в форму первый слой приправленной смеси (*слева*). Поставьте форму на подносе в мороженицу примерно на 30 минут, а затем выложите следующий слой (*справа*). Продолжайте выкладывать слои, сразу же замораживая каждый из них, — здесь по два слоя с одинаковой приправой.

6 **Сервировка холодного суфле**. Замораживайте суфле в течение 3—4 часов. Затем достаньте его из мороженицы и аккуратно снимите бумажный «воротничок». Поставьте десерт в холодильник, чтобы он немного размягчился и приобрел оптимальные вкусовые качества. Украсьте десерт шоколадной стружкой (*стр. 11*) и фисташками, как здесь. Можно использовать и любое другое украшение.

6

КОМБИНИРОВАННЫЕ ДЕСЕРТЫ

ОТ ТРАДИЦИИ К ИМПРОВИЗАЦИИ

Элегантная «русская» шарлотка
Десерт из сыра, яиц и сливок
Величественная фруктовая композиция
Создание «корзины» из меренг
Слоеные бисквиты
Изобретательное использование остатков

Десертная кулинария всегда вдохновляла поваров на выдумку и фантазию, и по сей день они с наслаждением создают все новые и новые необыкновенные, восхитительные блюда. Удивительные десерты, продемонстрированные на следующих страницах, могут триумфально завершить трапезу, а между тем многие из них являются классическими. Например, русская шарлотка — комбинация баварского крема и воздушных бисквитов, приготовленная в глубокой форме (*стр. 80*) — украшает европейские меню с начала XIX века. А пасха — десерт на основе сладкого творога, изготовленный в высокой форме и украшенный глазированными фруктами (*стр. 82*) — традиционное русское пасхальное блюдо.

Большая часть этих десертов обязаны своим эффектным внешним видом комбинации двух или более элементов, приготовленных с помощью разных техник. Например, меренги представляют собой прекрасный материал для импровизации. Из готовых меренг можно смастерить просторную «корзину» (*стр. 86*), а затем доверху наполнить ее фруктами и мороженым. Такой же начинкой можно скрепить два слоя из меренг и получить оригинальный торт (*рецепт на стр. 161*). Если же большой кусок мороженого плотно покрыть сырой смесью для меренг и быстро запечь до образования румяной корочки, то мороженое не успеет расплавиться, поскольку воздушная меренговая оболочка надежно защитит его от жара (*стр. 87*).

Во многих комбинациях неизменно фигурируют фрукты — в виде начинок, соусов или украшений. Но в восхитительной композиции на стр. 84 фрукты играют главную роль. Используемые для этого десерта вареные фрукты, как свежие, так и сушеные, комбинируются с фигурным фруктовым пюре и в результате превращаются в эффектное сочетание разнообразных оттенков, от светло-бежевого до малинового и черного, объединенных сверканием прозрачного соуса.

Не все комбинированные десерты готовятся по строгим рецептам. Иногда ингредиенты и их пропорции могут варьироваться, значительно расширяя пределы творческой фантазии и возможности использования остатков. Например, обрезки от коржей и бисквитов можно покрошить в расплавленные остатки мороженого, запечь эту смесь и получить горячий пудинг (*стр. 90*). Если же смешать эти обрезки с джемом, желе или перезрелыми фруктами, можно приготовить *трайфл*, сытное блюдо, подкрепленное вином или бренди (*стр. 88*). Сверху его обычно украшают каким-либо кремом; наиболее популярен в этом случае так называемый «силлабаб» — сытный, но освежающий крем, приготовленный по старому английскому рецепту: сладкие сливки взбиваются с вином и лимонным соком.

Густая пена из сливок, вина и сахара, взбитая старомодной деревянной метелкой, завершает бисквитную композицию. Слои фруктового пюре, крема и бисквита частично перемешиваются, создавая привлекательный эффект «мрамора».

ПИТАТЕЛЬНЫЙ КРЕМ В БИСКВИТНОЙ ОБОЛОЧКЕ

Первые десерты, получившие название «шарлотки», представляли собой обычные фруктовые пюре, запеченные в хлебных «футлярах» (*стр. 32*). Но в начале XIX века знаменитый французский шеф-повар Антонин Карем изобрел «русскую» шарлотку (*рецепт на стр. 155*), вариант десерта, не требующий запекания. Благодаря начинке из баварского крема (*стр. 44*) и оболочке из воздушного бисквита такая шарлотка сохраняет традиционный контраст между мягкой внутренней и хрустящей внешней частями, однако десерт получается более сытным и требует более тщательного приготовления (что лучше соответствовало изысканным вкусам богатой клиентуры великого повара).

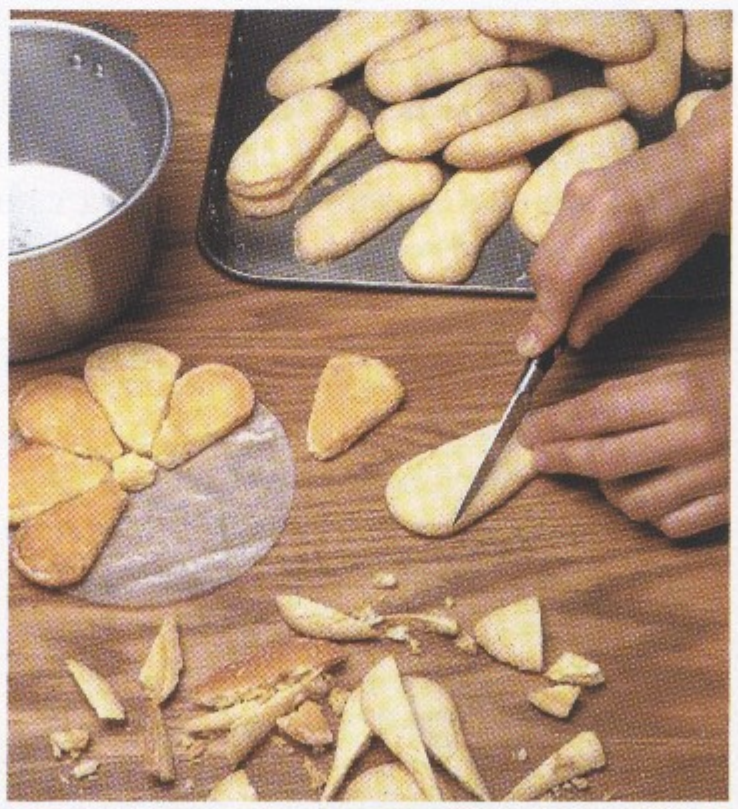
Для изготовления оболочки используются «бисквитные пальчики», хрустящее и воздушное нежирное печенье из муки, сахара и яиц (*этапы 1—3; рецепт на стр. 167*). Края готового печенья следует подровнять, чтобы плотным слоем выложить его на дно и стенки глубокой, круглой формы. Обрезки не обязательно выбрасывать: из них можно затем приготовить *трайфл* (*стр. 88*).

Карем приправлял баварский крем только ванилью, но вы можете добавить шоколад, кофе, пралине, фруктовый сок или пюре; можно также смешать крем с орехами или кусочками фруктов.

После того, как вы переложите баварский крем в выложенную бисквитами форму, шарлотку следует на несколько часов поставить в холодильник, чтобы начинка застыла. Выложив десерт из формы, украсьте его взбитыми сливками и глазированными фруктами или подайте его к столу со сладким фруктовым пюре, как здесь. Кисловатые ягоды, например брусника, ежевика или малина, создают приятный острый контраст с кремовой начинкой.

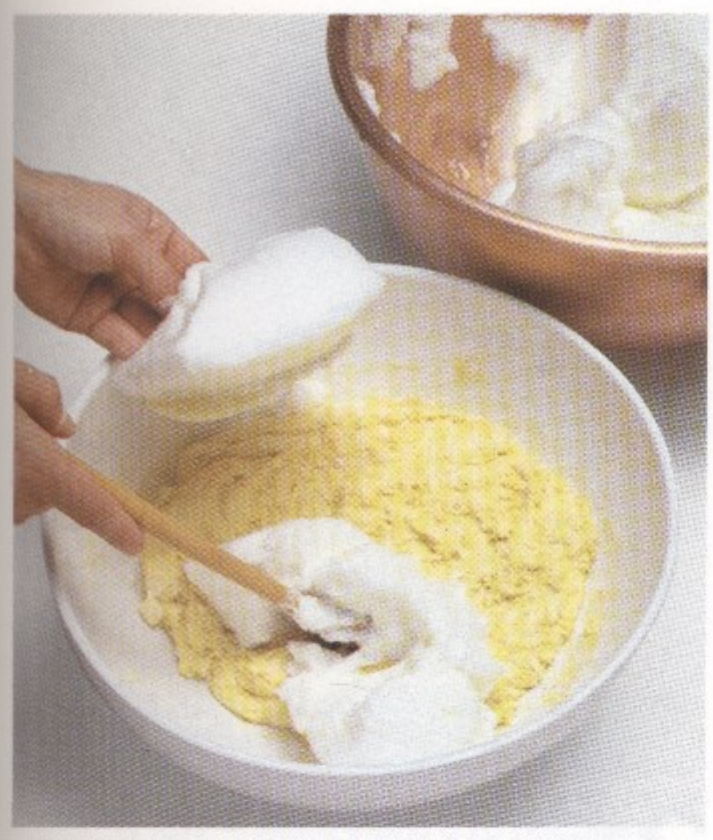
Технику приготовления «русской» шарлотки можно использовать для множества других десертов, но не все из них потребуют длительного охлаждения. Например, в шарлотке *а-ля шантий* баварский крем заменен на холодные, сладкие взбитые сливки, приправленные ванилью. Этот десерт выкладывают из формы сразу после заполнения ее сливками. А при изготовлении шарлотки с мороженым форма, выложенная бисквитами, заполняется мороженым непосредственно перед подачей на стол.

1 **Приготовление теста для бисквитов.** Взбейте яичные белки до консистенции густой пены (*стр. 14*). В отдельной емкости смешайте яичные желтки с сахарной пудрой и установите емкость над паром. Перемешивайте желтки, пока они не посветлеют и не начнут пениться, а затем перелейте их в большую миску и постепенно вмешайте просеянную муку (*слева*). Когда смесь станет настолько густой, что ее трудно будет перемешивать венчиком, используйте лопатку или пластмассовый диск (*справа*). Продолжайте перемешивать тесто, пока оно не станет однородным.



4 **Изготовление основания шарлотки.** Вырежьте из кальки круг, в диаметре равный основанию формы. В центр кальки положите маленький кружок, вырезанный из бисквита. Обрежьте края нескольких бисквитов, чтобы они по форме напоминали лепестки и плотно прилегали друг к другу вокруг центрального кусочка (*вверху*).

5 **Как выложить форму бисквитами.** Поместите кальку в форму и разложите на ней вырезанные из бисквита лепестки плоской стороной вверх. У нескольких других бисквитов отрежьте один закругленный конец и уложите их вдоль стенок формы так, чтобы ровные концы оказались внизу, а выпуклая сторона бисквитов соприкасалась со стенками формы. Старайтесь, чтобы нижние края боковых бисквитов совпадали с краями лепестков на дне формы.



2 **Добавление взбитых белков**. Положите в миску с тестом четвертую часть взбитых белков и перемешайте (*вверху*); полученную смесь будет легче соединить с оставшимися белками. Добавьте остальные белки и аккуратно вмешайте их в тесто с помощью венчика.

3 **Оформление «бисквитных пальчиков»**. Накройте противень калькой или слегка смазанной маслом алюминиевой фольгой. Заполните кулинарный мешочек с насадкой (*стр. 46*) тестом и выдавливайте его на противень удлиненными полосками. Выпекайте «пальчики» в духовке при температуре 180°С примерно 20 минут, пока они не приобретут золотистый цвет.

6 **Заполнение формы**. Приготовьте баварский крем (*стр. 44*) и приправьте его по вкусу: здесь используется пюре из кураги. Перед тем как охлаждать крем, перелейте его в форму. Отрежьте выступающие над поверхностью крема края бисквитов (*вверху*). Поставьте шарлотку в холодильник.

7 **Сервировка десерта**. Когда шарлотка застынет (*это произойдет через 4—5 часов*), опустите форму на несколько секунд в горячую воду. Выложите десерт из формы и удалите прокладку из кальки. Подавайте шарлотку к столу с фруктовым соусом — здесь пюре из ежевики, смешанное с сахарным сиропом.

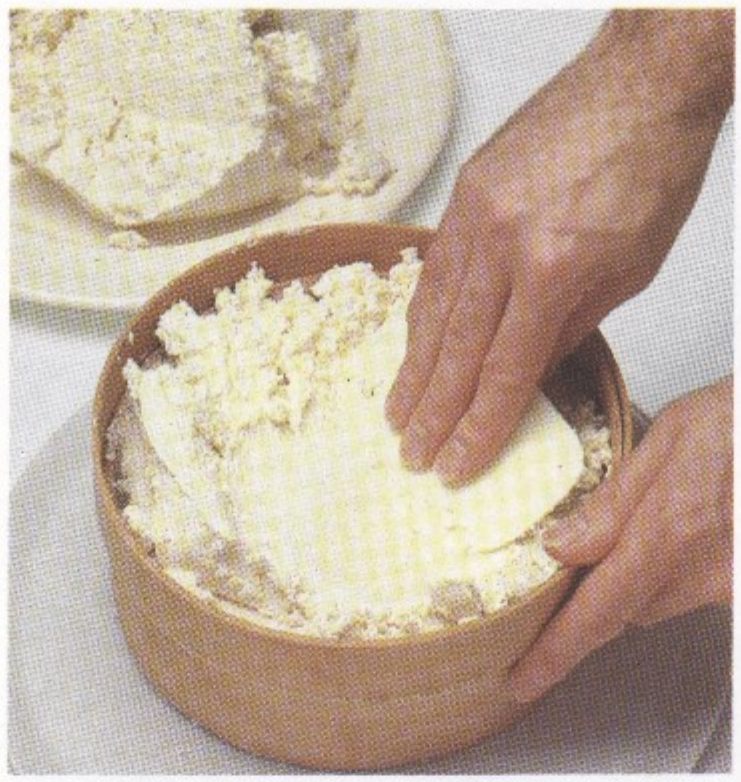
ВЫСОКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ ТВОРОГА

Несоленый творог, такой, как *рикотта*, можно легко превратить в мягкий сливочный десерт, смешав его с сахаром, небольшим количеством сливок и приправами, например глазированными фруктами или бренди. Часто в такой десерт добавляют яйца или растопленное масло и придают ему форму. Один из наиболее известных фигурных десертов из творога — это пасха, традиционное русское пасхальное блюдо (*рецепт на стр. 122*). Как и многие другие фигурные десерты из творога, пасха не требует термической обработки, а ее фактура практически не отличается от творога в испеченной ватрушке.

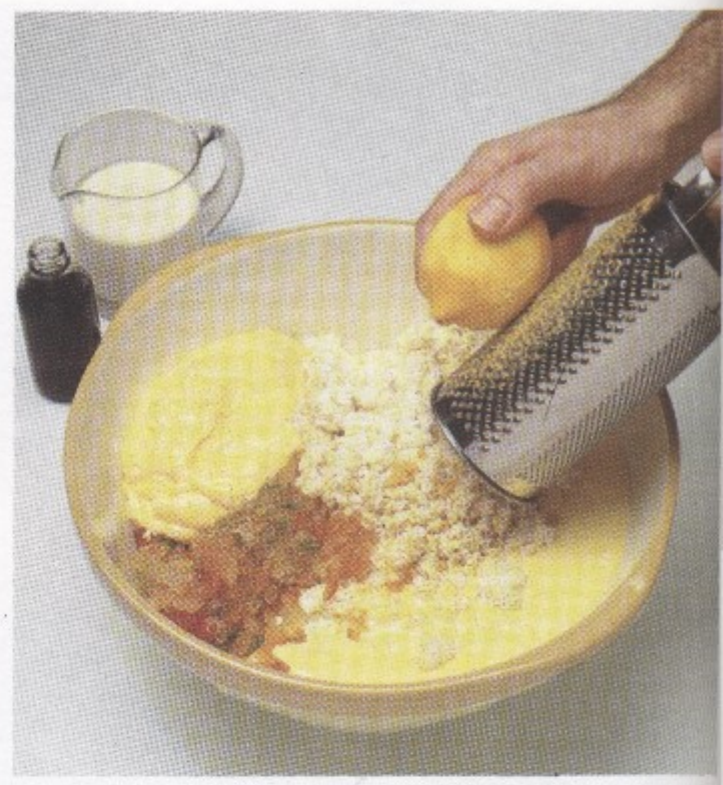
Чтобы десерт сохранял форму, необходимо, чтобы творог был сухой. Если вы купили слишком жидкий творог, положите его в сито и поставьте над миской на несколько часов, пока не стечет лишняя сыворотка. Затем протрите сухой творог через сито, чтобы удалить все комки. Кроме творога для приготовления пасхи необходимы сахар, яйца, сливки и масло; можно также добавить измельченные орехи и засахаренные фрукты. Все ингредиенты перемешиваются до получения однородной блестящей массы, похожей на крем. Затем эта смесь перекладывается в форму, проложенную муслином (*ткань предотвращает выпадение смеси и облегчает процесс извлечения десерта из формы*), накрывается тарелкой с грузом и ставится в холодильник на ночь. Под давлением из смеси выделяется лишняя жидкость, и она превращается в плотную компактную массу, способную сохранять форму.

Для пасхи можно использовать любую глубокую пористую форму; главное, чтобы в дне формы было отверстие для стекания жидкости. Традиционно пасху готовят в специальной деревянной форме с отверстием, но ее можно заменить на глиняный цветочный горшок. Лишняя жидкость выделяется через пористые глиняные стенки так же легко, как и через отверстие в дне. Перед использованием тщательно очистите горшок, а если он новый, поставьте его на 1 час в холодную воду, чтобы устранить запах сырой глины, который может испортить десерт.

Со временем вкус пасхи улучшается, поэтому ее можно держать в холодильнике в течение 2—3 дней. Поскольку этот десерт должен быть комнатной температуры, за полчаса до подачи на стол достаньте его из холодильника. Нарезайте пасху горизонтально; если вы планируете подавать ее несколько раз, сохраните верхушку и украшайте десерт перед каждой подачей на стол.

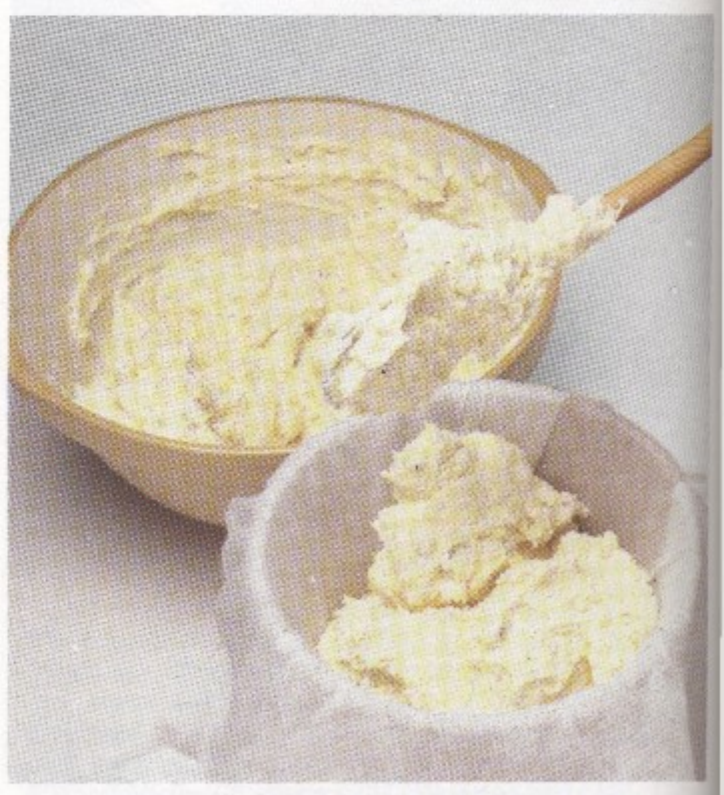


1 **Подготовка творога**. Если творог недостаточно сухой, положите его в мелкое сито, установите сито над миской и оставьте при комнатной температуре на несколько часов, пока жидкость не перестанет капать. Затем с помощью пластмассового диска протрите творог через сито (*вверху*), чтобы удалить комки.



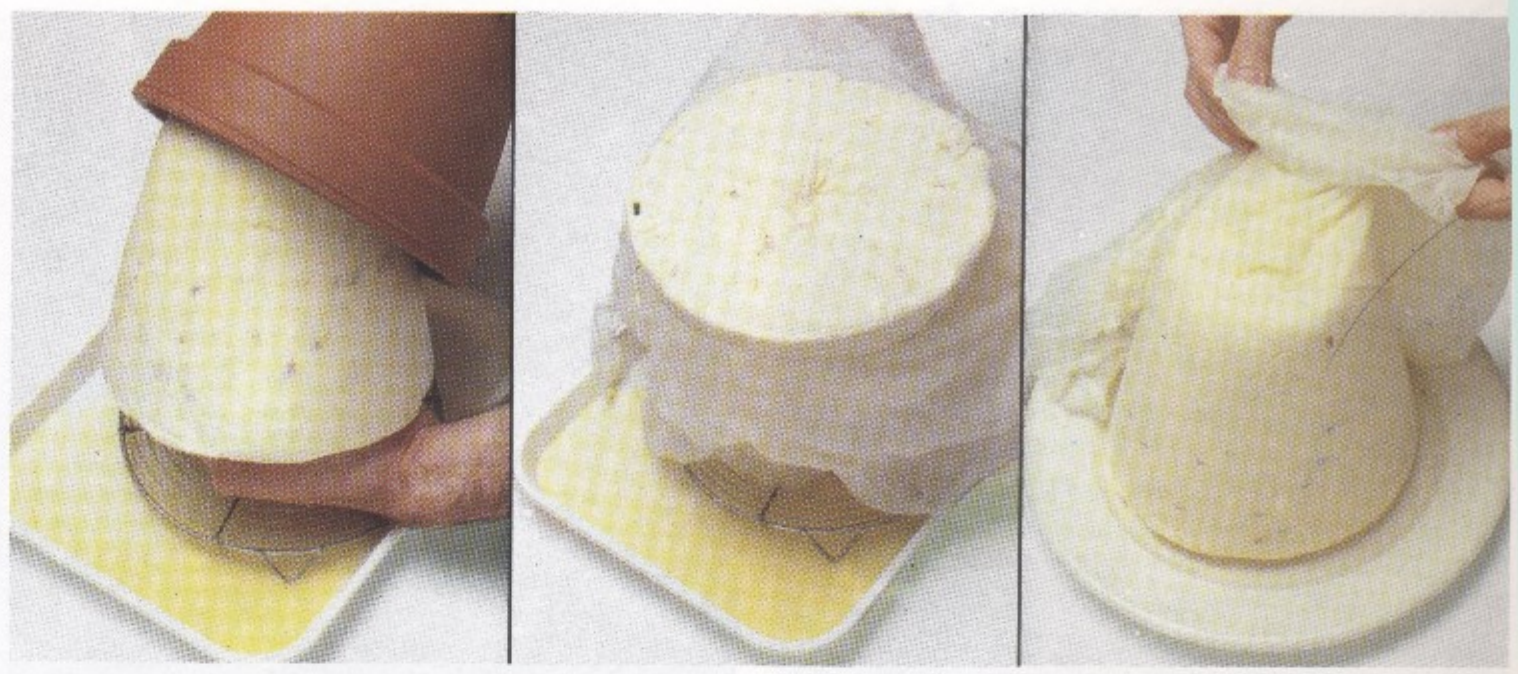
2 **Смешивание ингредиентов**. Перемешивайте в большой миске яичные желтки с сахаром, пока они не посветлеют. Измельчите миндаль и засахаренные фрукты и добавьте их к яичной смеси вместе с размягченным маслом, творогом и небольшим количеством натертой на терке лимонной корки (*вверху*). Затем добавьте сливки и несколько капель ванильного экстракта и тщательно перемешайте смесь до получения однородной массы.

3 **Как проложить форму тканью**. Накройте форму — здесь глиняный цветочный горшок — большим квадратным куском муслина. Сделайте разрез от края к центру ткани. Протолкните центр муслина к дну горшка. Начиная от края разреза разгладьте муслин по стенкам и дну горшка; разрез позволяет наложить края один на другой, избежав образования объемной складки, которая может испортить поверхность десерта.



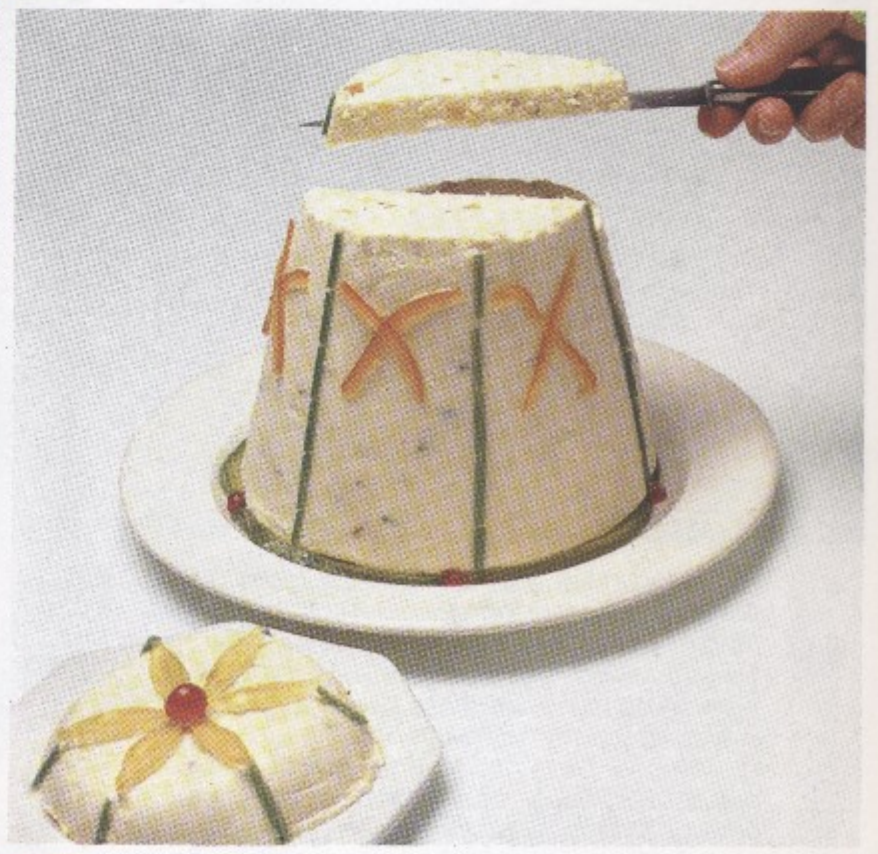
4 **Заполнение формы**. Переложите в форму приготовленную смесь, плотно утрамбовывая каждый слой. Накройте поверхность творожной массы свободными концами муслина так, чтобы не осталось открытых частей.

5 **Просушивание пасхи**. Накройте завернутую творожную смесь тарелкой или блюдцем, по размеру чуть меньше диаметра краев формы. Положите на тарелку груз — здесь около 5 кг. Поставьте горшок на сетку, установленную на подносе, в котором будет собираться жидкость, и уберите десерт на ночь в холодильник.



6 **Извлечение десерта из формы**. Снимите с формы груз и тарелку. Переверните горшок с пасхой на руку и аккуратно поднимите форму (*слева*), а затем поставьте перевернутый десерт на сетку и отделите муслин от его стенок (*в центре*). Накройте пасху сервировочной тарелкой, переверните их вместе и снимите ткань (*справа*).

7 **Украшение и сервировка десерта**. Засахаренную фруктовую корку нарежьте полосками и, легко нажимая пальцами или пинцетом (*слева*), укрепите их на поверхности пасхи, выбрав узор по вкусу. Здесь вертикальные полоски изготовлены из коротких кусочков дягиля, соответствующих ширине одной порции. Разрезать пасху лучше горизонтальными слоями (*внизу*).

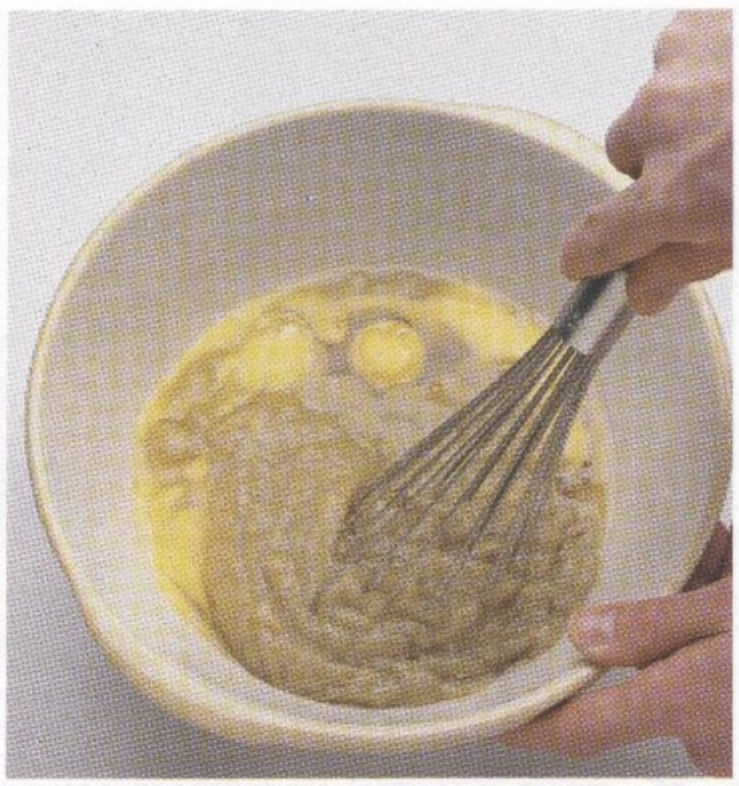


ФРУКТОВЫЕ КОЛЬЦА

Сверкающие цвета вареных фруктов (*стр. 34*) позволяют создать из них яркую декоративную композицию. Скомбинировав фрукты с яблочным пудингом, приготовленным в кольцеобразной форме (*рецепт на стр. 96*), как показано здесь, можно получить великолепный десерт, который выглядит богато и необыкновенно привлекательно.

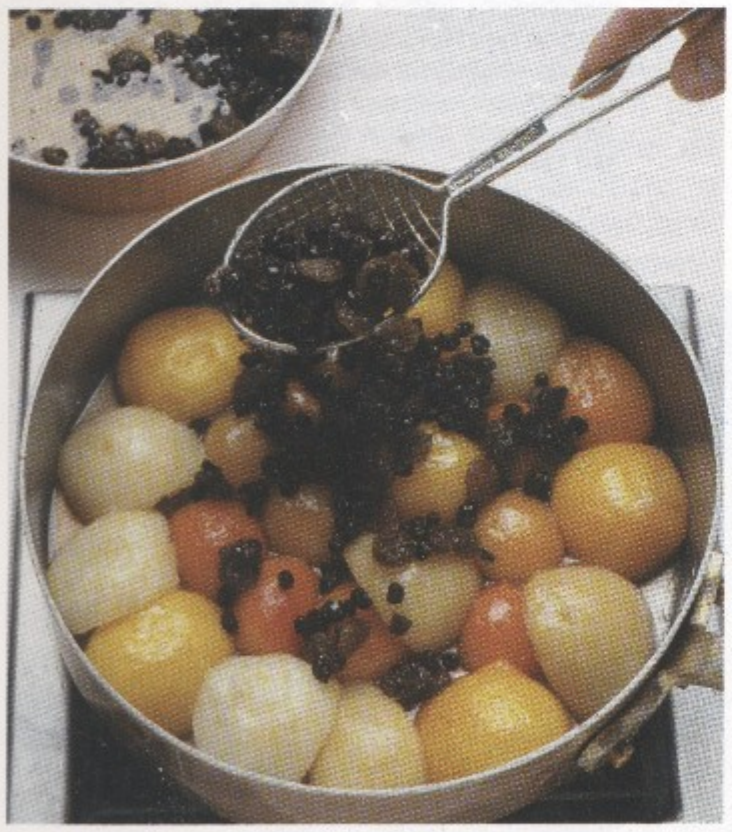
Чтобы изготовить яблочный пудинг, надо протереть яблоки через сито и выпарить жидкость из пюре до получения густой плотной массы, а затем добавить яйца, переложить смесь в кольцеобразную форму и готовить над паром тем же способом, что и крем-карамель (*стр. 42*).

Выбор фруктов для варки зависит от их доступности; здесь к набору из груш, персиков, нектарин и абрикосов добавлены смородина и изюм. Сухие или очень жесткие свежие фрукты необходимо сначала сварить отдельно, чтобы каждый тип фруктов готовился нужное количество времени. Два готовых сиропа смешиваются, затем из них выпаривается лишняя жидкость, и, наконец, все фрукты быстро варятся вместе. Добавив в сироп миндальное молоко и масло, получим сверкающий соус для фруктов.

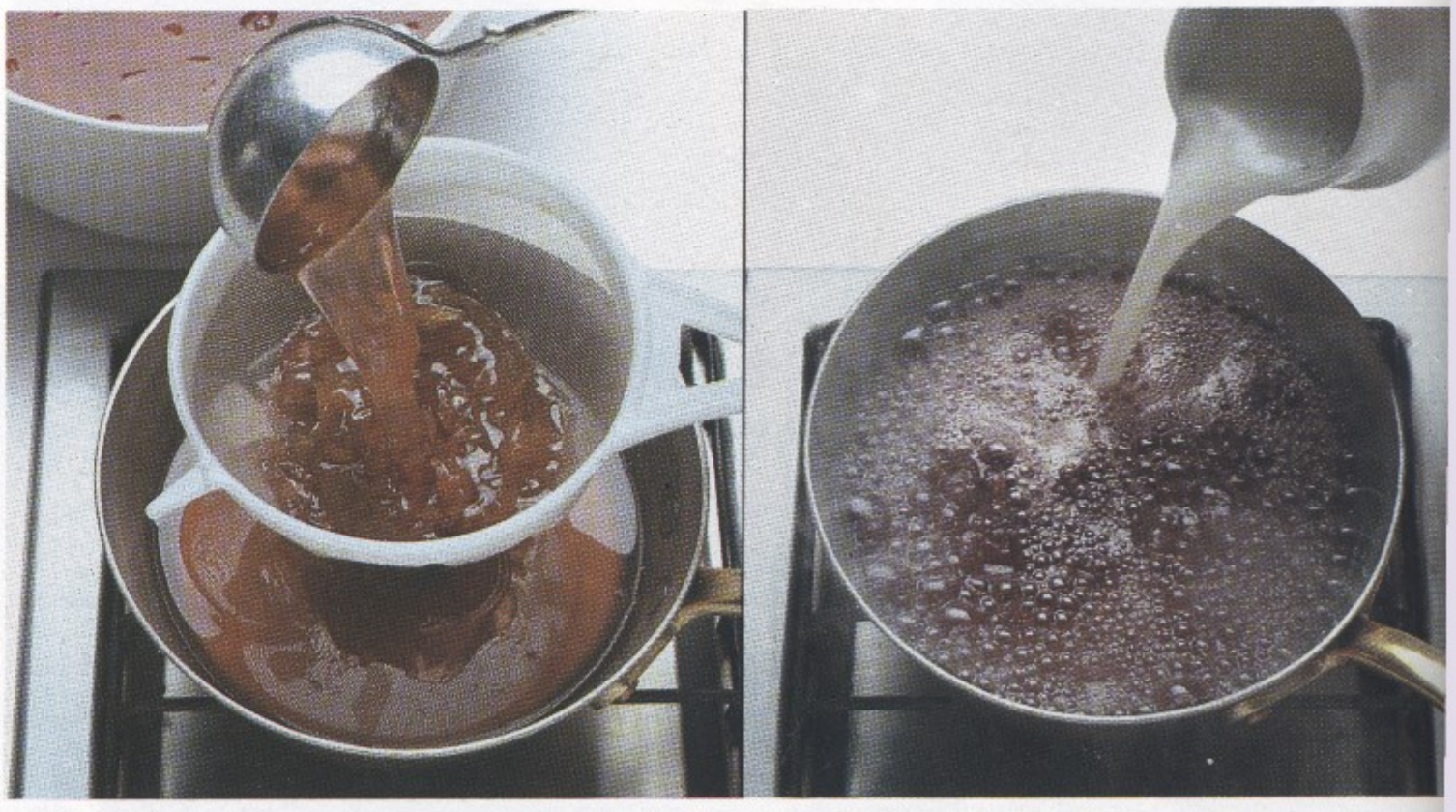


1 **Смешивание яблок и яиц.** Потушите нарезанные яблоки с сахаром, а затем протрите мягкую массу через сито (*стр. 26*). Добавьте еще сахара и немного масла и поставьте кастрюлю со смесью на медленный огонь примерно на 15 минут, постоянно помешивая. Переложите пюре в миску, немного остудите и вбейте яйца: если пюре будет слишком горячее, яйца могут свернуться.

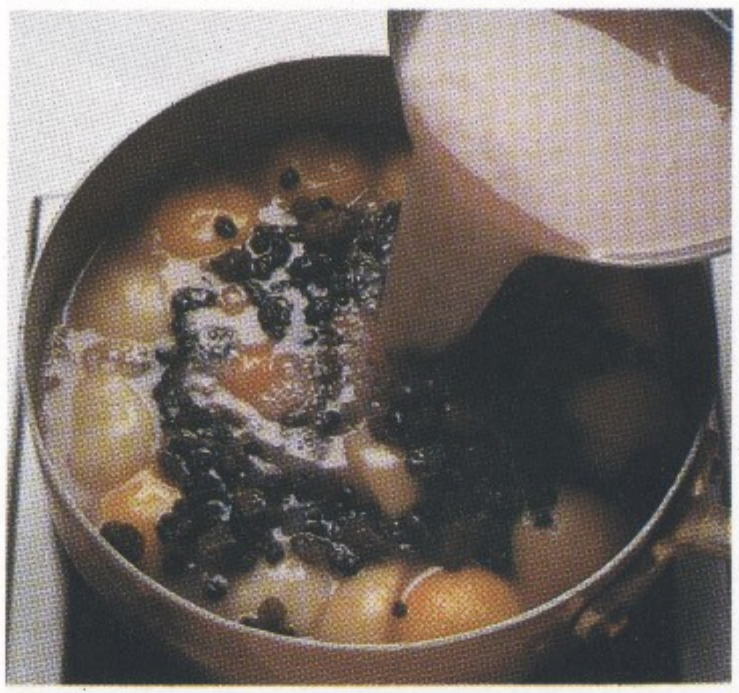
2 **Заполнение формы.** Смажьте маслом кольцеобразную форму, посыпьте ее толчеными сухарями, а затем вытряхните неприлипшие крошки. С помощью ложки переложите пюре в форму и слегка постучите по ней, чтобы смесь правильно распределилась. Готовьте пудинг на водяной бане при температуре 180°C примерно 45 минут, пока он слегка не затвердеет. Оставьте форму при комнатной температуре на 20 минут, а затем выложите пудинг на большое сервировочное блюдо.



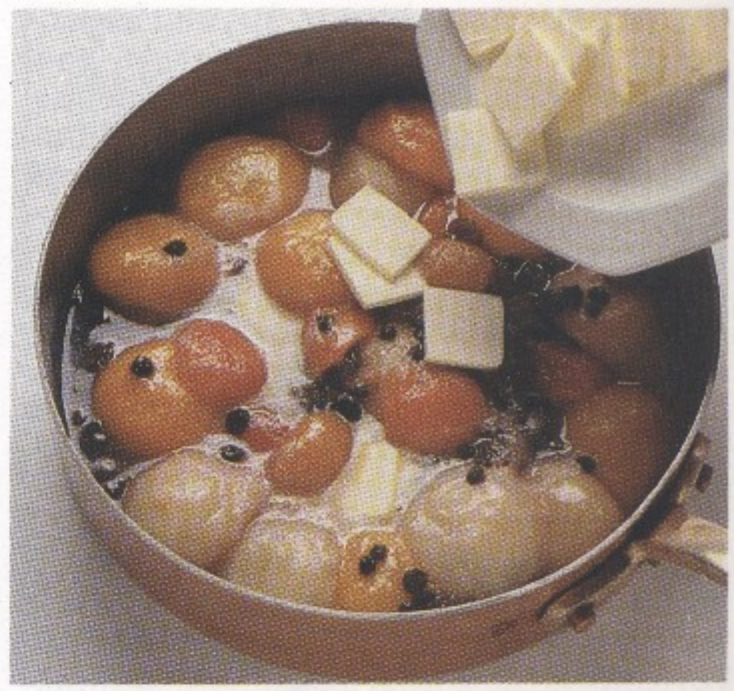
3 **Предварительная варка фруктов.** Варите сушеные смородину и изюм в сиропе средней плотности (*стр. 8*) примерно 10—20 минут, пока они не набухнут. Отдельно сварите жесткие свежие фрукты (*здесь груши и персики*), чтобы они размягчились. Перелейте этот сироп в другую кастрюлю. К грушам и персикам добавьте сваренные сухофрукты и сырые абрикосы и нектарины.



4 **Добавление приправ к сиропу.** Чтобы использовать вкус фруктовой кожуры, бланшируйте ее в одном из сиропов — здесь используется сироп, в котором варились жесткие фрукты. Через 10 минут процедите сироп через сито в кастрюлю с сиропом из-под сухофруктов (*слева*) и выбросите кожуру. Покипятите смешанный сироп, чтобы выпарить около трети жидкости. Затем добавьте миндальное молоко (*стр. 13*), по объему примерно равное трети объема сиропа. Продолжайте кипятить сироп, пока его количество не уменьшится до объема, достаточного, чтобы лишь слегка прикрыть фрукты.



5 **Как варить фрукты вместе**. Залейте фрукты сиропом. Варите их на медленном огне примерно 10 минут, чтобы фрукты стали очень мягкими, но не потеряли форму. Не следует накрывать кастрюлю крышкой, поскольку должно выпариться еще некоторое количество жидкости.



6 **Добавление масла в сироп**. Снимите кастрюлю с огня. Положите в нее несколько тонких ломтиков несоленого масла и слегка потрясите кастрюлю, чтобы смешать масло с теплым сиропом, не повредив фрукты. Масло придаст сиропу блестящий, шелковистый отлив.

7 **Оформление композиции**. Выложите на сервировочном блюде узор из вареных фруктов. Здесь нектарины и сухофрукты окружают яблочное кольцо, а центр его заполнен персиками, грушами и абрикосами. Само кольцо можно украсить полосками из сырых фруктов (*здесь из чернослива и персика*), предварительно обмакнув их в сироп (*вверху*). Залейте композицию сиропом и посыпьте сверху кусочками миндаля (*справа*). Этот десерт подавайте к столу теплым.

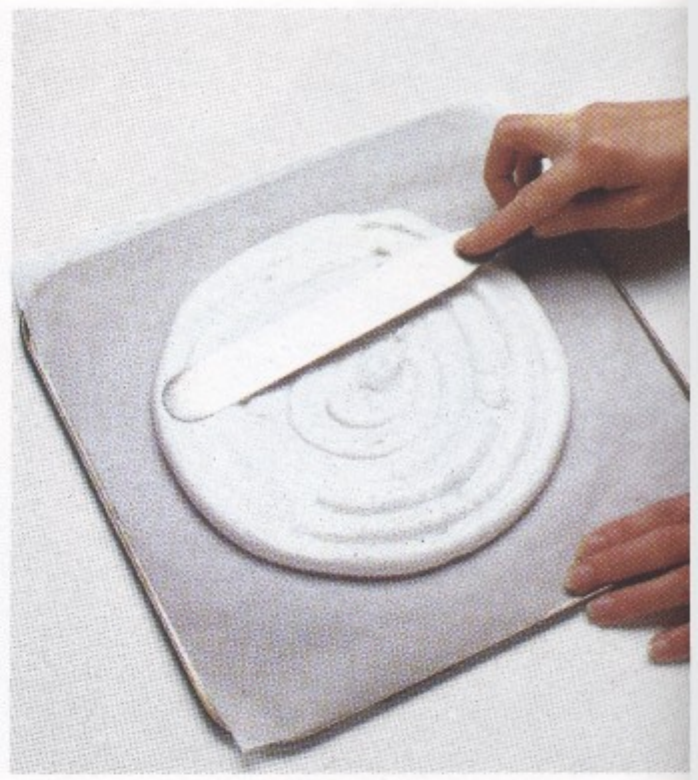
КОРЗИНА ИЗ МЕРЕНГ, ЗАПОЛНЕННАЯ ФРУКТАМИ

Окружив мороженое или фрукты меренгами (*стр. 46*), вы можете создать роскошный праздничный десерт. В запеченной «Аляске» (*рамка на след. стр.*) большой кусок мороженого покрыт мягкой меренговой оболочкой; в десерте на другой иллюстрации кольца из запеченных меренг образуют твердую корзину для мороженого и фруктов. Чтобы меренговая смесь смогла выдержать длительное приготовление, взбивайте ее над слабо кипящей водой — при нагревании смесь загустеет.

Для изготовления корзины глубиной 10 см понадобится круглая основа и шесть колец. Если в духовке не хватает полок для такого количества противней, готовьте кольца по очереди. Можно также использовать железные подставки: укрепите на каждом противне подставку для поддержки следующего противня.

Когда вы соедините испеченную основу и кольца, понадобится свежая меренговая смесь для скрепления и украшения корзины. Затем выпекайте корзину еще 1,5 часа при самой низкой температуре, чтобы она затвердела и ее можно было взять в руки. Готовую пустую корзину можно хранить в течение недели в воздухонепроницаемом контейнере.

1 **Разметка окружности корзины.** Покройте 7 противней калькой или алюминиевой фольгой. На каждый лист бумаги положите перевернутую тарелку диаметром 20—22 см и тонко обведите ее карандашом (*вверху*). Один лист бумаги понадобится для основы, а остальные — для колец, которые образуют стенки корзины.



2 **Изготовление основы.** Приготовьте меренговую смесь. Укрепите на кулинарный мешочек насадку диаметром 1 см и наполните его смесью. Возьмите один из размеченных противней и выдавите на него смесь концентрическими кругами начиная с внешней стороны круглой разметки и закончив в центре круга. Разгладьте основу лопаткой.

3 **Изготовление колец.** Выдавите кольцо из меренговой смеси по внешней стороне размеченной окружности на каждом из оставшихся листов бумаги (*вверху*). Поместите противни в духовку, прогретую до самой низкой температуры, и выпекайте меренги в течение 4—5 часов. Затем достаньте противни из духовки.

4 **Удаление кальки.** Снимите с противня лист бумаги, на котором лежит меренговое кольцо, и положите ее на железную подставку, чтобы кольцо остыло. Затем поместите кальку на доску так, чтобы часть кольца выступала за край доски. Аккуратно снимайте бумагу (*вверху*), поворачивая кольцо до тех пор, пока калька полностью не отделится.

5 **Как собрать корзину.** Пока кольца и основа остывают, приготовьте свежую меренговую смесь. Поместите остывшую основу на противень, проложенный чистой бумагой. Затем положите сверху кольца, одно на другое (*вверху*). С помощью плоского ножа распределите небольшое количество смеси по внешней поверхности корзины, заполняя щели между кольцами.

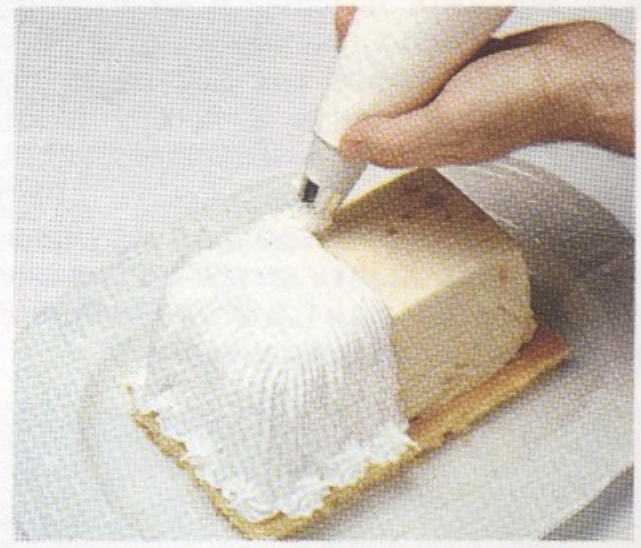
6 **Украшение корзины**. Прикрепите к кулинарному мешочку фигурную насадку и наполните его меренговой смесью. Выдавите смесь вертикальными полосами на стенки корзины (*вверху*), а край украсьте по всей окружности завитками или розочками. Выпекайте корзину в течение 1,5 часа при самой низкой температуре. Затем остудите корзину и удалите бумагу (*этап 4*).

7 **Заполнение корзины**. Посыпьте сахаром кусочки свежего ананаса и залейте их киршем примерно на 30 минут. Непосредственно перед подачей на стол переложите в корзину мороженое. Затем процедите ананасы и разложите их сверху мороженого.

8 **Сервировка десерта**. Приготовьте пюре из мягких фруктов или ягод (*здесь малина*), пропустив их через нейлоновое сито. Добавьте в пюре сахар по вкусу и залейте им ананасы и мороженое в корзине. Украсьте десерт целыми ягодами малины (*вверху*). Сразу же подавайте корзину на стол, нарезав ее на порционные куски.

Мороженое в горячей оболочке

Если «Аляску», продемонстрированную ниже, подать к столу сразу из духовки (*рецепт на стр. 159*), вы сможете преподнести своим гостям приятный сюрприз: горячая меренговая оболочка чудесным образом покрывает холодное мороженое на слое мягкого бисквита. На самом деле, никакого волшебства в этом нет: воздух, заключенный в меренге, изолирует мороженое и не дает ему расплавиться во время быстрого приготовления в духовке. Приготовьте мороженое в форме, проложенной калькой, чтобы его можно было выложить, не опуская форму в горячую воду. Перед помещением десерта в духовку мороженое должно быть очень твердым.



1 **Как покрыть мороженое меренговым слоем**. Выложите мороженое из формы на бисквитную основу и обрежьте бисквит так, чтобы края немного выступали. Положите бисквит с мороженым на плоское блюдо из огнеупорного материала. С помощью кулинарного мешочка покройте мороженое меренговой смесью (*вверху*).

2 **Выпекание и сервировка**. Готовьте десерт в духовке при температуре до 230°С, пока меренга слегка не подрумянится, — около 5 минут. Достаньте готовую «Аляску» из духовки и немедленно подавайте к столу, нарезав порционными кусками.

ТРАЙФЛ: ОСНОВА ДЛЯ ИМПРОВИЗАЦИИ

Слово *trifle* в английском языке означает *пустяк, мелочь*, однако десерт, известный под этим названием, представляет собой великолепное творение — разнообразие слоев крема, печенья, джема, фруктов, орехов и сливок построено на основе из бисквита, пропитанного вином. Этот десерт подается к столу в прозрачной стеклянной вазе (*см. ил., рецепт на стр. 164*).

Набор ингредиентов для трайфла зависит, скорее, от содержимого буфета на вашей кухне, нежели от каких-либо рецептов. Необходимыми составляющими являются только крем, фруктовая приправа и любое печенье, способное впитать большое количество крепленого вина или бренди, которые неизменно придают десерту особый вкус и аромат. «Бисквитные пальчики», например (*стр. 80*), могут заменить печенье, а вместо миндального печенья, используемого здесь, можно взять любое сладкое пирожное. Вы можете добавить в десерт любые фрукты, нарезанные или переработанные в пюре, а также использовать вместо фруктов хороший джем или фруктовое желе (*стр. 24*). Залить десерт можно классическим *силлабабом* (*рамка на след. стр.*) или просто взбитыми сливками.

1 **Как выложить трайфл.** Приготовьте английский крем (*стр. 38*), а затем на время отложите его. Покройте дно глубокой стеклянной вазы кусочками бисквита. Побрызгайте на них шерри или другим крепленым вином (*например, марсалой или мадейрой*), а затем намажьте густой слой джема. Сверху посыпьте измельченными орехами и залейте одним-двумя половниками английского крема и фруктового пюре, здесь используется малина и ежевика. На фруктовый слой положите пирожное или, как здесь, миндальное печенье, пропитанное шерри.

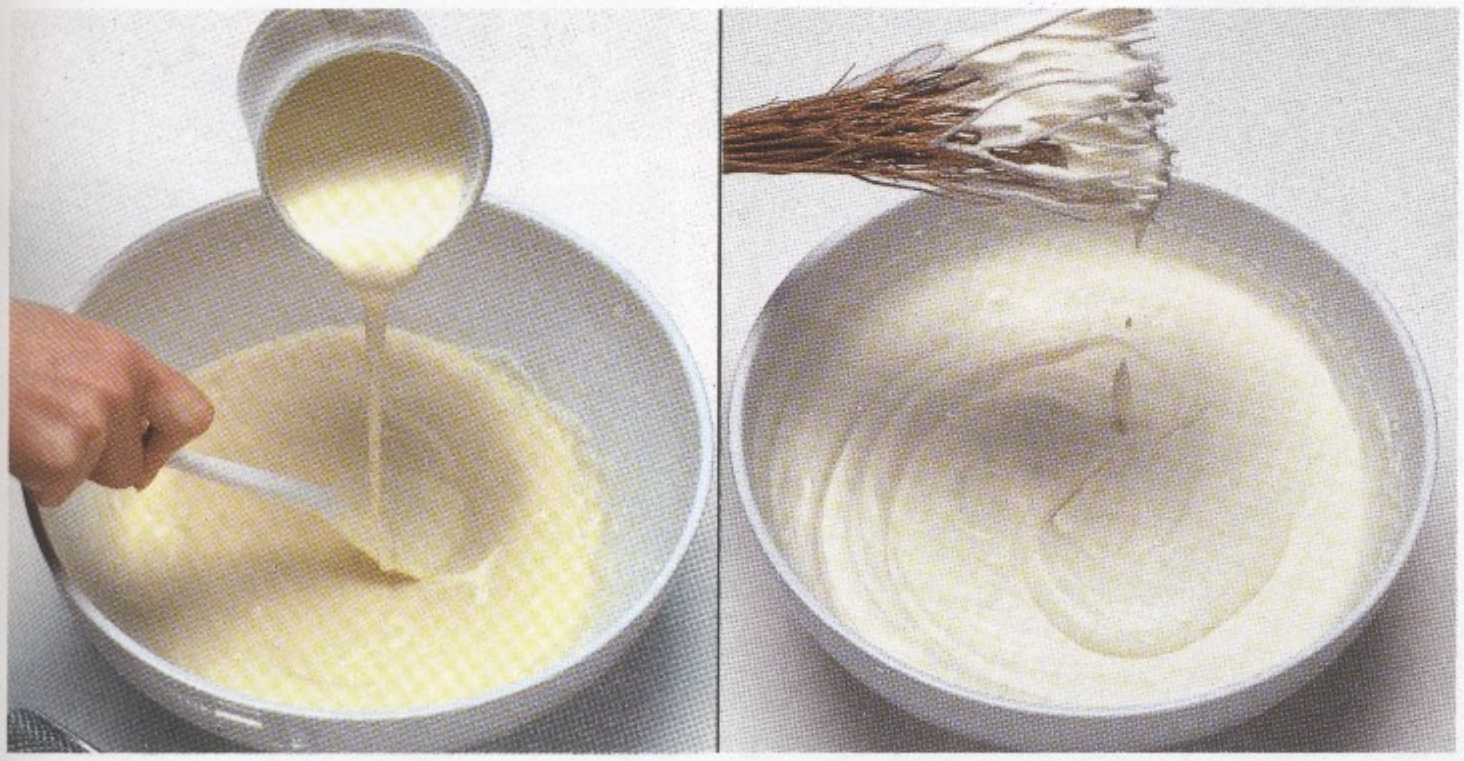
2 **Верхний слой силлабаба.** Добавьте новые слои джема и орехов; продолжайте наслаивать трайфл, пока до краев вазы не останется около 8 см. Затем закончите десерт толстым слоем *силлабаба* (*рамка на след. стр.*). На несколько часов поставьте трайфл в холодильник, чтобы он застыл. Перед подачей на стол украсьте десерт цукатами.

Вино и крем для силлабаба

Силлабаб представляет собой сочетание сливок или молока со сладким вином и иногда бренди. В прошлом для приготовления *силлабаба* доили корову прямо в ведро с вином: через некоторое время из-за кислоты, содержащейся в вине, теплое непастеризованное молоко расслаивалось на жидкую сыворотку и творог. Современный *силлабаб*, продемонстрированный здесь (*рецепт на стр. 119*), называют «вечным», поскольку он не расслаивается. Сливки двойной жирности добавляются к вину и приправам: благодаря медленному и постоянному перемешиванию образуется однородная смесь и сливки не свертываются в вине. Затем смесь сбивается до консистенции мягкой пены.

Обычно берут две-три части сливок и одну часть вина, но пропорции можно изменить; главное, чтобы сливки составляли, по крайней мере, половину всего объема. Если сливок будет меньше, смесь не загустеет. Силлабаб следует взбивать лишь до консистенции мягкой пены: дальнейшее сбивание может привести к свертыванию сливок. Лучше всего сбивать смесь вручную: если вы будете использовать электрический комбайн, вам будет трудно прекратить взбивание в нужный момент.

1 **Добавление приправы к вину**. Нарежьте тонкими полосками кожуру от 1—2 лимонов. Положите их в миску и залейте белым вином с небольшим количеством бренди. Лимоны разрежьте пополам, выжмите сок и тоже перелейте его в миску (*слева*). Накройте крышкой и оставьте на ночь. На следующий день процедите жидкость через нейлоновое сито (*справа*) и выбросьте лимонные корки. В жидкость добавьте сахар и перемешивайте, пока он не растворится.



2 **Смешивание со сливками**. Медленно влейте в жидкость сливки двойной жирности, постоянно помешивая. Добавьте немного натертого мускатного ореха. Аккуратно взбивайте смесь венчиком или деревянной метелкой; если вы используете метелку, зажмите ее между ладонями и крутите, потирая ладони друг о друга. Сначала вы не заметите никаких изменений, но через несколько минут силлабаб начнет быстро густеть. Как только он приобретет способность сохранять форму (*справа*), прекратите взбивание; должна получиться консистенция слегка взбитых сливок.

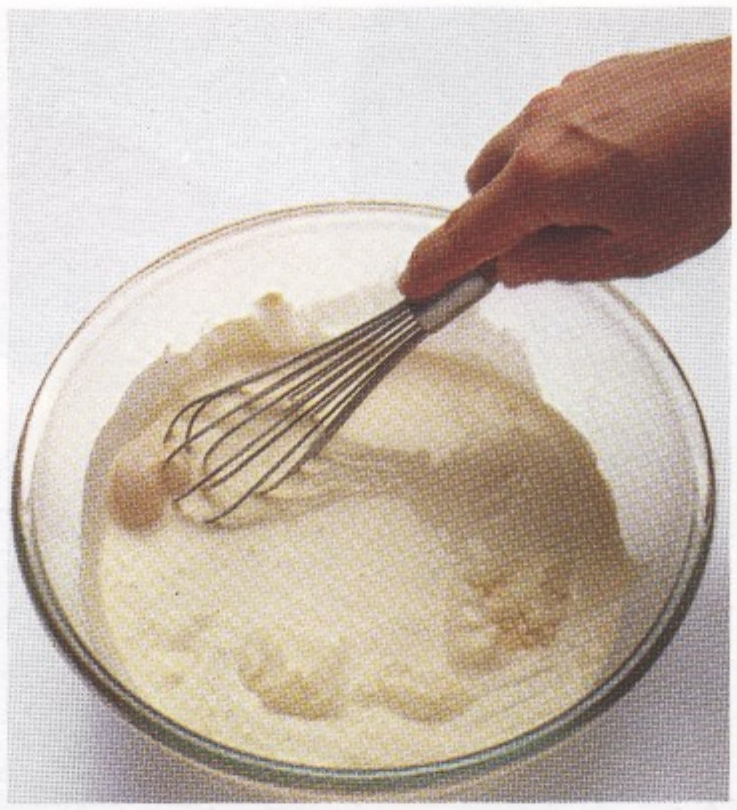
3 **Сервировка силлабаба.** На некоторое время поставьте силлабаб в холодильник, а затем залейте им трайфл (*см. предыдущ. стр.*). Этот крем можно также подать к столу как самостоятельный десерт в бокалах, заполненных до краев. При желании можно украсить силлабаб веточкой розмарина и ломтиком лимона.

ПУДИНГ ИЗ ОСТАВШЕГОСЯ МОРОЖЕНОГО

Оригинальный и экономичный десерт можно приготовить из остатков печенья, бисквитов и мороженого. Достаточно накрошить печенье и бисквиты в мороженое, а затем запекать смесь над паром в открытой посуде, пока она не зарумянится (*рецепт на стр. 161*).

Поскольку почти все виды мороженого содержат яичные желтки, десерт слегка загустеет, так же, как и крем на стр. 40, и его можно будет аккуратно выложить из формы ложкой. Если вы предпочитаете более твердый десерт или используете мороженое, в котором содержится мало желтков, перед запеканием добавьте в смесь несколько яиц.

В этот десерт можно добавлять различные ингредиенты, которые найдутся на кухне. Если у вас остались разные виды мороженого, используйте их: хорошо сочетаются вкусы кофе, шоколада и пралине, а также можно смело смешивать практически любые фруктовые вкусы. Можно изменять фактуру десерта, включая в него жесткое миндальное печенье, мягкий бисквит или даже хлеб. Если вы покроете форму карамелью, пудинг приобретет особый вкус: пока десерт будет готовиться, карамель расплавится и превратится в сладкий соус.

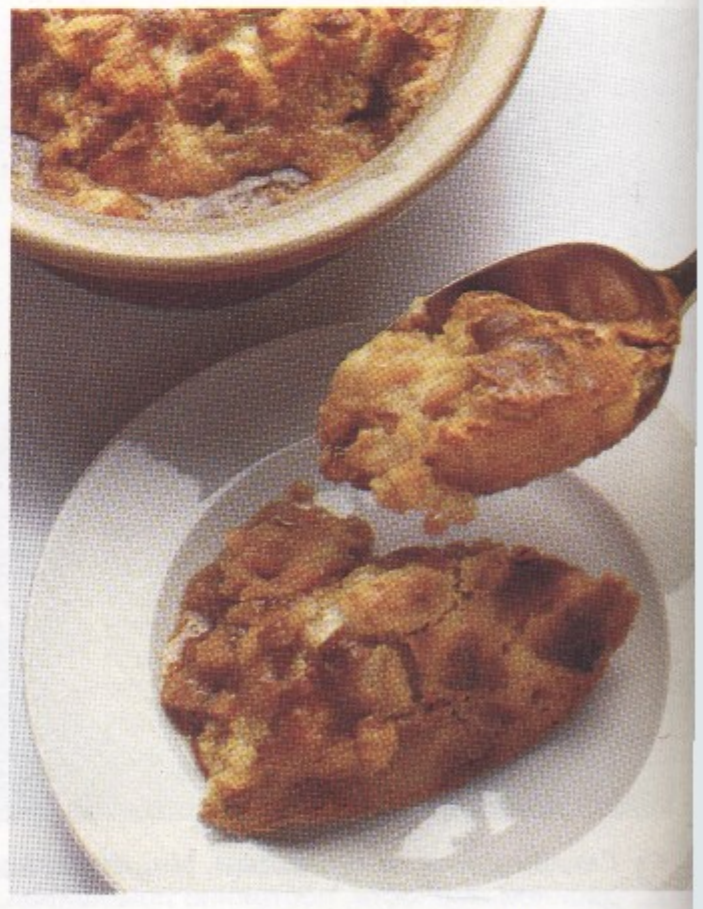


1 **Подготовка мороженого**. Переложите в большую миску остатки мороженого, чтобы они растаяли. Используйте любые виды мороженого: главное, чтобы они сочетались по вкусу (*здесь используется только ванильное*). При желании можно добавить в смесь еще одно-два яйца (*вверху*).

2 **Добавление печенья и бисквитов.** Крупно покрошите в смесь черствые бисквиты и печенье; их должно быть в два раза меньше по объему, чем мороженого. Можно использовать любое количество сортов печенья и бисквитов.

3 **Заполнение формы**. Покройте карамелью дно и стенки формы (*стр. 42*). Тщательно перемешайте печенье и мороженое. Когда карамель застынет, переложите смесь ложкой в форму.

4 **Выпекание пудинга**. Поставьте форму в большую кастрюлю и налейте в нее горячей воды столько, чтобы форма была погружена в воду на две трети. Кастрюлю поставьте в духовку, прогретую до 180°, примерно на 45 минут, чтобы поверхность десерта успела зарумяниться (*вверху*).



5 **Сервировка пудинга**. Пудинг можно подавать к столу горячим, но можно и остудить его (для этого либо оставьте десерт на ночь при комнатной температуре, либо поставьте на 3 часа в холодильник). При сервировке выкладывайте пудинг и карамельный соус ложкой прямо из формы (*вверху*).

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

Фруктовые десерты	92
Желе	103
Кремы	106
Творожные десерты	121
Суфле и пудинги	123
Блины и фритюры	137
Холодные десерты	145
Комбинированные десерты	155
Стандартные рецепты	166

Изучив большое количество литературы по кулинарии и кулинарным традициям более 20 стран, издатели и консультанты этой книги выбрали для данной антологии 219 рецептов разных десертов. Рецепты могут быть простыми, как запеченный крем, и сложными, как радужное холодное суфле; традиционными, как английский рождественский пудинг, и экзотическими, как манговое парфе; повседневными, как хлебный пудинг, и праздничными, как мороженое в меренгах. Однако в любом случае особое внимание уделяется правильному приготовлению подлинного блюда из свежих, натуральных ингредиентов.

Антология охватывает около 2000 лет и включает рецепты более 130 авторов, от римского гастронома Апиция до таких авторитетных современных специалистов, как Реймонд Оливер, Джейн Гвигсон и Джеймс Биард. Здесь вы также сможете найти рецепты менее известных авторов редких книг, которые давно не переиздавались и в настоящее время хранятся в частных коллекциях. Некоторые из этих рецептов, включая рецепты русских авторов дореволюционной и сталинской эпох, никогда раньше не издавались на английском языке.

Многие древние авторы не указывали точное количество ингредиентов, поэтому издатели позволили себе добавить в такие рецепты данные по пропорциям; кроме того, в случаях, когда это необходимо, оригинальные рецепты снабжены комментариями, напечатанными курсивом. Архаичные термины заменены более современными, но чтобы сохранить особенности оригиналов и создать настоящую антологию, издатели старались как можно меньше изменять авторские тексты. Некоторые инструкции по приготовлению были расширены, но если то или иное руководство все же покажется вам слишком кратким, вы можете получить справку в соответствующем разделе первой части книги и изучить необходимую вам технику приготовления блюда.

Антология составлена в соответствии с порядком глав в первой части книги, а кроме того, добавлены рецепты желе и десертов из сыра. Стандартные рецепты — бездрожжевое тесто, английский крем (*кастэрд*), кремороженое, основа для желе и бисквиты — приведены в конце. Советы по сервировке, включенные в некоторые рецепты, конечно, необязательны.

Ингредиенты перечислены в порядке использования; основные ингредиенты приведены в начале списка. Пропорции для каждого рецепта указаны в отдельной колонке.

ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

«СЮРПРИЗ»

Ananas en Surprise

Для изготовления «вазы» из ананаса сначала вырежьте тонким острым ножом сердцевину фрукта, а затем удалите мякоть с помощью длинного ножа и столовой ложки. Тем же способом можно приготовить и дыню (стр. 22): выскребите ложкой мякоть дыни, удалите семена и нарежьте мякоть маленькими кубиками. Для начинки подходят также персики, абрикосы и малина.

На 6 порций

Большой, свежий, спелый ананас	1
Сахарной пудры	30 г
Кирша и ликера мараскин	по 2 ст. л.
Смеси из свежих фруктов (*включая клубнику*), приготовленных в зависимости от вида фрукта	125 г

Аккуратно срежьте верхушку ананаса, стараясь не повредить листья. Сохраните верхушку — она послужит крышкой для «вазы». Круговыми движениями ножа вырежьте мякоть ананаса; стенки «вазы» должны быть, по крайней мере, 1 см толщиной.

Удалив твердую сердцевину, нарежьте мякоть фрукта тонкими ломтиками или небольшими кубиками. Посыпьте их сахарной пудрой, полейте киршем и мараскином, а затем добавьте другие фрукты. Фруктовую смесь, а также «вазу» и верхушку ананаса положите для хранения в холодильник или на лед.

Перед подачей на стол заполните «вазу» фруктами и накройте крышкой. Уложите ананас на салфетку, а вокруг разложите лед и несколько свежих цветов. Если вы хотите получить более декоративный десерт, вместо салфетки используйте фигурный кусок льда, украшенный декоративной резьбой.

H.HEYRAUD
LA CUISINE A NICE

САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ

Khoshaf

Это традиционный среднеазиатский десерт, для приготовления которого фрукты не варятся, а вымачиваются в течение 48 часов. Десерт отличается великолепным, роскошным видом. Для него можно использовать различные сухофрукты, однако особые ценители считают, что классическое блюдо должно состоять из абрикосов, изюма и орехов.

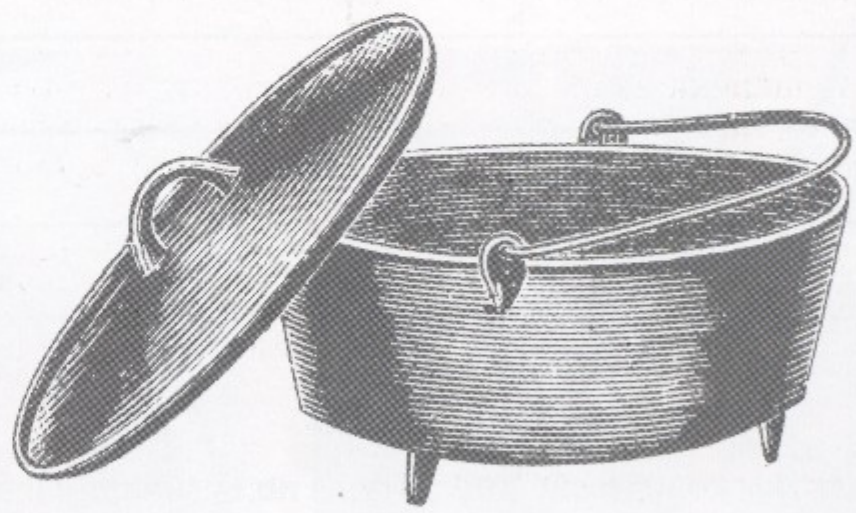
Менее распространенный вариант рецепта, приведенного здесь, включает по 125 г сушеного инжира и персиков, а также несколько свежих зерен граната. Яркий цвет граната подчеркивает богатые оранжевые, розовато-лиловые и коричневые оттенки фруктов, а также белый и зеленый цвет орехов. Иногда в воде для фруктов растворяют *амардин* (листы из спрессованных сушеных абрикосов), чтобы обогатить ее вкус.

На 10 порций

Кураги	500 г
Чернослива	250 г
Изюма	125 г
Миндаля очищенного и разделенного на половинки	125 г
Фисташек или кедровых орехов	60 г
Сахара	125—250 г
Розовой воды	1 ст. л.
Апельсиновой воды	1 ст. л.

Промойте фрукты и положите их в большой котел. Добавьте орехи и залейте смесь водой. Положите сахар по вкусу, добавьте розовую и апельсиновую воду. Вымачивайте фруктовую смесь не менее 48 часов. За это время сироп обогатится фруктовыми соками и приобретет красивый золотистый цвет.

CLAUDIA RODEN
A BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD



ЦИТРУСОВЫЙ САЛАТ

Citrussalade

На 4 порции

Грейпфрута, апельсина и мандарина	по 2
Сахара	3—4 ст. л.
Ликера Гран Марнье	2 ст. л.
Молотая корица	

Разрежьте грейпфруты пополам, специальным ножом отделите дольки, снимая с них белую пленку и крупно нарежьте мякоть. Соскребите остатки мякоти с внутренней поверхности корок грейпфрутов. Затем срежьте тонкий слой со дна пустых половинок для устойчивости и отложите их.

Кожуру одного апельсина натрите на терке, стараясь не задевать мягкий белый слой. Очистите апельсины и разделите их на дольки. Снимите с мякоти прозрачную пленку и нарежьте ее крупными кусками. Таким же образом очистите и нарежьте мандарины.

Смешайте готовые фрукты и наполните ими четыре «вазочки» из корок грейпфрута. Посыпьте сахаром по вкусу и натертой апельсиновой кожицей, а затем полейте ликером. Накройте десерт полиэтиленом и поставьте в холодильник. Готовый салат подавайте к столу холодным, посыпав каждую порцию щепоткой молотой корицы.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLAND

ДЫННЫЕ ШАРИКИ С ВИНОМ

Melon de Cavaillon à la Saint-Jacques

На 4 порции

Спелая дыня шаренте (*разрезать пополам, удалить семена, мякоть вынуть с помощью специального приспособления, образующего шарики*)	1
Сахарной пудры около	2 ст. л.
Муската, портвейна или сладкого десертного вина около	100 мл

Положите шарики из дыни в миску. Посыпьте небольшим количеством сахара и полейте вином. Поставьте миску в холодильник или обложите колотым льдом и оставьте примерно на 1 час.

Перед подачей на стол разложите прозрачные дынные шарики и холодный сок в стеклянные порционные вазочки.

JEAN-NOËL ESCUDIER
LA VÉRITABLE CUISINE PROVENÇALE ET NIÇOISE

КЛУБНИКА С ВИНОМ

Fraises au Bordeaux

На 1 порцию

Очищенной клубники	125 г
Сахара	15 г
Хорошего кларета или белого вина	1 ст. л.

Посыпьте клубнику сахаром и добавьте вино. К этому десерту нельзя подавать сливки.

X. MARCEL BOULESTIN
SIMPLE FRENCH COOKING FOR ENGLISH HOMES

СВЕЖИЙ ИНЖИР СО СЛИВКАМИ

Salade de Figues

На 4 порции

Свежего зеленого инжира, очищенного и нарезанного ломтиками	500 г
Портвейна, смешанного с несколькими каплями ликера кюрасао и бренди	150—200 мл
сливок	150 мл

Положите нарезанный инжир в сервировочное блюдо, поставленное на лед. Добавьте смесь портвейна, кюрасао и бренди. Залейте десерт сливками, перемешайте и сразу же подавайте к столу.

ELVIA AND VAURICE FIRUSKI
THE BEST OF BOULESTIN

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ДОЛЬКИ В КАРАМЕЛИ

По мнению автора, таким же способом можно приготовить вишню, клубнику, сливу-венгерку, другие сорта слив, а также ягоды винограда. Техника приготовления сахарного сиропа до стадии твердых ломких кусочков описана на стр. 8.

На 6 порций

Больших апельсина, тщательно очищенных	3
Сахара	500 г
Воды	4 ст. л.

Разделите каждый апельсин на 4 части (либо на дольки), стараясь не повредить тонкую пленку. Положите дольки на железную решетку и оставьте примерно на 1 час в теплой кухне, чтобы они подсохли, один раз перевернув дольки.

Приготовьте сахарный сироп до стадии твердых ломких кусочков. Накалывая дольки апельсина на тонкую острую деревянную палочку длиной около 15 см, опускайте их в горячий сироп. Подождите, пока не стечет лишний сироп, а затем укладывайте дольки на железную решетку, смазанную маслом. Поставьте решетку в прохладное место, чтобы сахар на фруктах застыл.

Перед подачей на стол отделите дольки от решетки, подтолкнув их пальцами снизу, чтобы не повредить карамельное покрытие. Разложите дольки на десертном блюде (можно предварительно покрыть его зелеными листьями).

CHARLES ELMÉ FRANCATELLI
THE ROYAL ENGLISH AND FOREIGN CONFECTIONER

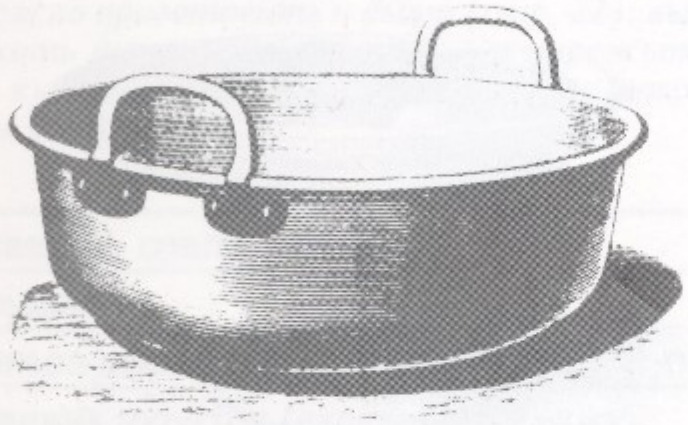
ХУРМА С РОМОМ

На 4 порции

Свежих хурмы с удаленными черенками, разрезанные вдоль	4
Рома средней крепости или темного рома Ямайка	6 ст. л.
Светло-коричневого сахара	60 г
Кислых сливок	4 ст. л.

Разложите половинки хурмы разрезанной стороной вверх на мелких десертных тарелках. Каждую из них обильно посыпьте сахаром, полейте ромом и кислыми сливками. Этот десерт следует есть ложкой, зачерпывая мякоть из кожуры.

VICTOR J. BERGERON
TRADER VIC'S RUM COOKERY AND DRINKERY



АБРИКОСЫ СО СЛИВКАМИ И МАДЕРОЙ

На 6 порций

Кураги, замоченной на ночь в воде	250 г
Сахара	150 г
Мадеры	150 мл
Яичных белка	2
Сбитых сливок двойной жирности	1/4 л
Миндаля, очищенного, нарезанного ломтиками и поджаренного	30 г

Переложите абрикосы в кастрюлю с водой. Добавьте половину сахара и, если необходимо, еще немного воды, чтобы она покрыла фрукты. Доведите до кипения и держите на медленном огне около 25 минут, не закрывая кастрюлю крышкой, пока абрикосы не станут мягкими.

Слейте жидкость и подержите ее на огне, пока не получится сироп. Снова перелейте его в абрикосы и охладите смесь. Затем с помощью миксера приготовьте из фруктов и сиропа пюре, добавив 100 мл мадеры.

Взбейте яичные белки до получения густой пены. Постепенно, небольшими порциями добавляйте в них оставшийся сахар. Продолжайте взбивать белки, пока сахар полностью не растворится. Вмешайте взбитые белки и половину взбитых сливок в абрикосовое пюре. Перелейте смесь в сервировочное блюдо и посыпьте миндалем. Перед подачей на стол охладите десерт в холодильнике. Смешайте остатки мадеры и взбитых сливок и подавайте их вместе с десертом.

PAULA PECK
PAULA PECK'S ART OF GOOD COOKING

КЛУБНИКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

Flaises à l'Orange

На 4—6 порций

Очищенной клубники	750 г
Сахарной пудры	125 г
Апельсинового сока около	100 мл

Около 500 г самой лучшей клубники отложите в сторону. Оставшуюся клубнику протрите через сито. Добавьте в пюре 40 г сахарной пудры и смешайте с апельсиновым соком. Перелейте смесь в сервировочное блюдо, сверху разложите оставшуюся клубнику, посыпьте сахарной пудрой и подавайте десерт к столу очень холодным.

X.MARCEL BOULESTIN
RECIPES OF BOULESTIN

ПУДИНГ ИЗ ПАПАЙИ

Ovos Moles de Papaia

Этот мозамбикский десерт можно держать в холодильнике более 2 часов и подавать к столу холодным.

На 4 порции

Спелой папайи (*очистить, удалить семена и крупно нарезать*)	500—750 г
Лимонного или лаймового сока	4 ст. л.
Воды	4 ст. л.
Сахара	400 г
Палочки корицы	7,5 см
Гвоздики	4
Яичных желтков	5

Положите в миксер папайю, лимонный или лаймовый сок и воду и обрабатывайте на высокой скорости около 30 секунд. Выключите миксер, очистите стенки емкости резиновой лопаткой и снова обрабатывайте смесь до получения однородного пюре. Затем с помощью ложки протрите пюре через мелкое нейлоновое сито в двухлитровую эмалированную кастрюлю (или кастрюлю из нержавеющей стали).

Добавьте сахар, палочку корицы и гвоздику, а затем на сильном огне доведите смесь до кипения, постоянно помешивая. Когда сироп достигнет температуры 110°C (если вылить несколько капель сиропа в холодную воду, он должен немедленно превращаться в твердые нити), снимите кастрюлю с огня и ложкой с отверстиями удалите корицу и гвоздику.

В глубокой миске взбивайте яичные желтки венчиком или миксером в течение 1 минуты, пока желтки слегка не загустеют. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой влейте

в желтки горячий сироп, а затем продолжайте взбивать смесь до получения густой однородной массы темно-желтого цвета.

Разлейте смесь в 4 небольших теплостойких десертных блюда и охладите при комнатной температуре. По мере охлаждения десерт будет постепенно густеть.

LAURENS VAN DER POST FOODS AND THE EDITORS OF TIME-LIFE OF THE WORLD — AFRICAN COOKING

ВОЗДУШНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Техника приготовления сахарного сиропа до стадии тонких нитей показана на стр. 8. Чтобы получить яблочный воздушный коктейль, используйте вместо крыжовника 325 г яблочного пюре.

На 4—6 порций

Размягченного в кипятке крыжовника, протертого через сито	600 г
Сахарной пудры	250 г
Воды	2 ст. л.
Яичных белка	3

Из сахара и воды приготовьте сироп до стадии тонких нитей и охладите его. Взбейте белки, смешайте их с пюре из крыжовника и продолжайте взбивать, пока смесь не станет белой. Добавьте сироп и снова взбивайте до получения однородной пены. Разложите десерт по сервировочным бокалам и подавайте к столу.

J.STEVENS COX
DORSET DISHES OF THE 17TH CENTURY

КРЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА

На 4 порции

Очищенного крыжовника	500 г
Сливочного масла	15 г
Сахара	60 г
Яичных желтка	4

Залейте крыжовник водой и быстро доведите до кипения; добавьте масло и перемешайте. Когда крыжовник станет мягким, протрите его через сито, добавьте сахар, пока пюре еще горячее, а затем взбейте пюре с яичными желтками. Этот десерт можно сервировать в блюде, чашках или бокалах.

JOSEPHINE DAVID
EVERYDAY COOKERY FOR FAMILIES OF MODERATE INCOME

КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ, МАЛИНЫ ИЛИ ЧЕРНИКИ

Этот русский рецепт взят из самой популярной кулинарной книги сталинской эпохи.

На 4—6 порций

Клубники, малины или черники, очищенной и протертой через сито	250 г
Сахара	150 г
Воды	900 мл
Крахмала	2 ст. л.

Смешайте сахар с двумя третями воды и доведите до кипения, постоянно помешивая. В оставшейся воде растворите крахмал и добавьте в сироп. Доведите смесь до кипения и кипятите в течение 2 минут. Снимите с огня, добавьте фруктовое пюре и тщательно перемешайте. Перед тем как разливать десерт в стаканы, немного остудите его. Кисель можно подавать к столу горячим или холодным: при желании можно подать к нему взбитые сливки.

О. П. МОЛЧАНОВА
КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ

КРЕМ ИЗ РЕВЕНЯ

На 4 порции

Ревеня, нарезанного на кусочки длиной 2,5 см	500 г
Яблочного сока	80 мл
Светло-коричневого сахара (*или по вкусу*)	100 г
Молотой корицы	1/4 ч. л.
Яйца (*желтки отделены от белков*)	2
Взбитых сливок двойной жирности	100 мл

Положите ревень в кастрюлю и налейте туда яблочный сок. Доведите до кипения, уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и кипятите на медленном огне в течение 10 минут, пока ревень не станет мягким.

С помощью миксера приготовьте из смеси однородное пюре. Снова переложите его в кастрюлю.

Смешайте пюре из ревеня с сахаром и добавьте корицу.

Взбейте яичные желтки с ложкой сахара и добавьте их в фруктовую смесь. Быстро нагрейте, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет. Не доводите смесь до кипения.

Охладите пюре в холодильнике. Взбейте яичные белки до получения густой пены и вмешайте их в холодную смесь с ревенем. Добавьте взбитые сливки и осторожно перемешайте.

JEAN HEWITT
THE NEW YORK TIMES WEEKEND COOKBOOK

КРЫЖОВЕННЫЙ КИСЕЛЬ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Таким же способом можно приготовить и кисель из ревеня, но для него требуется больше сахара, лучше всего темно-коричневого. Перед добавлением сливок необходимо переложить готовый ревень в дуршлаг или сито, чтобы стек лишний сок. Коричневый сахар придаст ревеню особый вкус и цвет.

На 6—8 порций

Крыжовника	1 кг
Сахарной пудры	250 г
Сливок двойной жирности, взбитых до консистенции мягкой пены	300—600 мл

Промойте крыжовник (при этом необязательно очищать его). Положите его в кастрюлю с двойным дном, добавьте сахар, накройте крышкой и готовьте на пару около 30 минут, пока крыжовник не станет мягким. Слейте лишнюю жидкость (из-за нее кисель может получиться водянистым) и приготовьте из крыжовника пюре с помощью специального устройства. Когда пюре остынет, добавьте сливки. При желании можно положить еще немного сахара.

ELISABETH DAVID
SYLLABUBS AND FRUIT FOOLS

ВИНОГРАДНЫЙ КРЕМ

Grozdov Krem

В Болгарии это блюдо готовят из продукта под названием петмез, густого сиропа на основе виноградного сока. Приведенный здесь рецепт дает почти такие же результаты, хотя в этом блюде и недостает легкого карамельного привкуса, который достигается благодаря использованию петмеза.

На 4—6 порций

Красного или белого виноградного сока без сахара	1 л
Пшеничной муки	50 г
Сахарной пудры	90 г
Очищенных грецких орехов (*толченых — 1/3 и мелко порубленных — 2/3*)	около 100 г
Молотой корицы	1 ч. л.

Налейте в кастрюлю виноградный сок, доведите его до кипения, снимите крышку и выпарите до 3/4 л на медленном огне. Смешайте муку с небольшим количеством воды и добавьте к кипящему соку. Перемешивайте, пока масса не загустеет, а затем добавьте сахар и мелко порубленные орехи. Продолжайте готовить на огне, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Немного остудите смесь, а затем перелейте в десертные вазочки или бокалы. Когда крем окончательно остынет, посыпьте его корицей и толчеными орехами.

DR.L.PETROV, DR.N.DJELEPOV, D.E.IORDANOV, S.UZUNOVA
BULGARSKA NAZIONALNA KUCHNIYA

«МОНБЛАН»

Le Mont Blanc aux Marrons

На 6 порций

Каштанов с надрезанной оболочкой	1 кг
Соль	
Молока около	1/2 л
Сахара	75 г
Стручок ванили	1
Сливочного масла	30 г
Яичных желтка	2
Сливок двойной жирности	300 мл
Сахарной пудры	60 г

Положите каштаны на 10 минут в кипящую соленую воду, а затем немного остудите их. Очистите каштаны, удалив внешнюю оболочку и тонкую кожицу внутри. Положите каштаны в кастрюлю, залейте молоком, добавьте сахар и стручок ванили. Кипятите на медленном огне в течение 1 часа, пока каштаны не станут мягкими. Удалите ванильный стручок. Слейте жидкость и приготовьте пюре, протерев каштаны через сито с помощью пестика. Добавьте немного горячего молока, чтобы улучшить консистенцию пюре. Положите в пюре масло и яичные желтки и перемешайте. Уложите пюре в виде холмика и поставьте в холодильник.

Взбейте сливки, добавив сахарную пудру. Подавайте этот десерт к столу очень холодным, покрыв его взбитыми сливками.

ÉDOUARD DE POMIANE
LE CODE DE LA BONNE CHÈRE

ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ

Gateau de Pommes

На 6 порций

Яблок среднего размера (*очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками; положить в миску с водой и соком половины лимона, чтобы яблоки не потемнели; затем жидкость слить*)	12
Сахара около	50 г
Палочки корицы	5 см
Лимон (*выжать сок*)	1
Крахмала	1 ст. л.
Сливочного масла	30 г
Яиц	6
Сухих хлебных крошек	3—4 ст. л.

Положите яблоки в кастрюлю, добавьте сахар, корицу и лимонный сок. Накройте кастрюлю и готовьте на среднем

огне, пока яблоки не начнут размягчаться. Затем уменьшите огонь и перемешивайте яблоки, чтобы получилось пюре. Протрите пюре через сито, в кастрюлю добавьте крахмал и масло. Выпаривайте пюре на медленном огне, постоянно помешивая, пока оно не станет достаточно густым. Снимите кастрюлю с огня и оставьте, чтобы пюре остыло.

Вбейте в пюре яйца. Подготовьте форму вместимостью 1,5 л: смажьте ее маслом и посыпьте хлебными крошками, затем переверните форму, чтобы лишние крошки высыпались. Залейте в форму приготовленную яблочную смесь (до краев формы должно остаться 2,5 см). Выпекайте пудинг в водяной бане в духовке при температуре 180°С примерно 45 минут, пока он не затвердеет. Перед тем как выкладывать пудинг из формы, остудите его в течение 15 минут.

MICHEL BARBEROUSSE
CUISINE NORMANDE

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАНАНЫ С РОМОМ

Bananas Vieux Carre

Это особенное блюдо готовят в Новом Орлеане. Бананы можно подготовить перед обедом, выпекать во время обеда, а затем зажечь прямо за столом.

На 6 порций

Больших бананов, очищенных и разрезанных вдоль	6
Сливочного масла	125 г
Натертой апельсиновой корки	4 ч. л.
Апельсинового сока	100 мл
Сока бергамота	3 ст. л.
Молотой корицы	1/2 ч. л.
Жидкого меда	4 ст. л.
Белого рома	6 ст. л.
Сливки двойной жирности (*необязательно*)	

Растопите половину масла в теплостойком блюде, которое можно будет подать к столу. Покатайте половинки бананов в растопленном масле, чтобы они были полностью им покрыты. Помажьте бананы оставшимся маслом, посыпьте их натертой апельсиновой коркой и корицей, полейте апельсиновым и бергамотовым соком и медом. Выпекайте бананы в течение 15 минут в духовке при температуре 190°С.

В небольшой кастрюле нагрейте ром и подожгите его. Зачерпывая горящий ром ложкой, полейте им бананы и подавайте десерт к столу (при желании — со сливками).

JULIE DANNENBAUM
JULIE DANNENBAUM'S CREATIVE COOKING SCHOOL

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ

Pesche Ripiene

На 6 порций

Спелых персиков (*разделить пополам, удалить и расколоть косточки, ядра измельчить*)	6
Раскрошенного миндального печенья	50 г
Очищенного и измельченного миндаля	50 г
Какао	1 ст. л.
Сахара	100 г
Яйцо	1
Сливочного масла	30 г
Москато или другого сладкого белого вина	150—200 мл

С помощью чайной ложки удалите немного мякоти из половинок персиков. Положите мякоть персиков, миндальное печенье, измельченные миндаль и ядра из косточек какао и 60 г сахара в миску и тщательно перемешайте. Затем вмешайте яйцо. Смажьте маслом неглубокое керамическое блюдо для выпечки и разложите на нем персики углублениями вверх. Заполните персики приготовленной начинкой. Посыпьте оставшимся сахаром, помажьте маслом и полейте вином. Выпекайте в духовке, предварительно прогретой до 220°С, в течение 40 минут. Десерт можно подавать к столу как горячим, так и холодным.

LAURA GRAS PORTINARI
CUCINA E VINI DEL PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРУШИ

При желании вместо изюма, фиников и измельченных орехов для начинки можно использовать 125 г мелко нарезанной мякоти кокоса и 60 г кислого фруктового джема или мармелада.

На 6 порций

Больших очищенных груш с удаленной сердцевиной	6
Изюма, фиников с удаленными косточками и смеси из измельченных орехов	по 40 г
Английский крем (*необязательно; стр. 166*)	

Начините груши смесью, приготовленной из изюма, фиников и измельченных орехов. Плотно разложите груши на теплостойком блюде или сковороде, добавив в нее немного воды, чтобы груши не подгорели. Выпекайте фрукты в духовке при температуре 180°С в течение 40 минут, пока они не станут мягкими. Переложите груши на теплое стеклянное блюдо и остудите их. Перед подачей на стол груши можно полить простым холодным английским кремом.

MAY BYRON
MAY BYRON'S PUDDINGS, PASTRIES AND SWEET DISHES

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В МАСЛЕ

Pommes au Beurre

Техника очистки яблок и натирания их лимонным соком для сохранения цвета продемонстрирована на стр. 28.

На 8 порций

Больших яблок одинакового размера, с удаленной сердцевиной	8
Ломтиков черствого хлеба толщиной около 1 см, нарезанных кружочками с диаметром, равным диаметру яблок	8
Коричневого сахара	125 г
Сливочного масла	250 г

Разложите хлебные кружочки на теплостойком блюде, смазанном маслом, и поставьте на каждый из них по яблоку. Смешайте сахар с маслом и заполните отверстия в яблоках этой смесью. Выпекайте яблоки в духовке при температуре 150°C около 1 часа, время от времени добавляя масла и понемногу закладывая новые порции сладкой смеси в каждое яблоко, по мере того как начинка будет плавиться. Подавайте десерт к столу очень горячим, со взбитыми сливками.

X.MARCEL BOULESTIN
THE FINER COOKING

ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА

На 8—10 порций

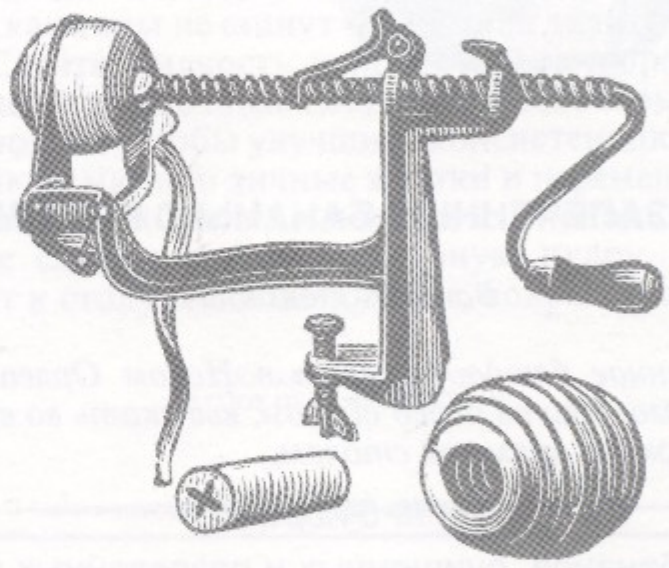
Очищенных яблок с удаленной сердцевиной, нарезанных ломтиками	24—36
Сахара	500 г
Сливочного масла	60 г
Связка лимонных корок с палочкой корицы	1
Воды	300 мл
Пшеничная булка двухдневной давности, со срезанными корками	1
Растопленного сливочного масла около	125 г
Сахарной глазури около	30 г
Абрикосового джема, растворенного в 2—3 ст. л. кипятка	250 г

Прежде всего следует приготовить яблочное повидло или густое пюре: положите яблоки в сковороду, добавьте сахар, масло, связку лимонных корок и корицы; залейте водой, накройте сковороду крышкой, быстро доведите смесь до кипения и держите на огне, пока яблоки не станут мягкими. Затем снимите крышку и перемешивайте повидло деревянной ложкой. Вода будет постепенно испаряться, и повидло должно приобрести достаточно густую консистенцию.

Затем надо взять круглую форму с плоским дном вместимостью 2 л и разложить в ней маленькие тонкие кружочки из хлеба, предварительно обмакивая их в растопленное масло. Хлебные кружочки следует накладывать друг на друга так, чтобы в конце концов дно формы было полностью прикрыто. Затем надо вырезать из хлеба тонкие прямоугольные ломтики и, окуная их в масло, обложить ими стенки формы, так же накладывая края ломтиков друг на друга (чтобы полностью закрыть стенки формы). Заполните форму яблочным повидлом, сверху прикройте тонким круглым кусочком хлеба, пропитанным маслом, поставьте шарлотку на противень и выпекайте в духовке при температуре 190°C в течение 30—50 минут, пока хлеб слегка не зарумянится.

Достаньте шарлотку из духовки, оставьте на несколько минут, чтобы она немного остыла, и осторожно выложите десерт из формы на сервировочное блюдо. Посыпьте шарлотку измельченной сахарной глазурью и поставьте на несколько минут в горячий гриль. Полейте растворенный абрикосовый джем вокруг основания шарлотки и подавайте десерт к столу.

CHARLES ELMÉ FRANCATELLI
THE MODERN COOK



СЛИВОВЫЕ И АБРИКОСОВЫЕ ГРЕНКИ

Эта сладость особенно любима детьми, поскольку хлеб получается хрустящим, фрукты — мягкими, а сахар почти превращается в карамель.

На 6 порций

Слив или абрикосов (*разрезать пополам и удалить косточки*)	9
Ломтиков немного подсохшего хлеба	6
Сливочного масла около	40 г
Сахара	около 175 г

Покройте ломтики хлеба маслом и положите их на смазанный маслом противень чистой стороной вниз. На каждый ломтик поместите по 3 половинки сливы или абрикоса (углубления во фруктах заполните сахаром). Сильно прижмите фрукты к хлебу. Выпекайте в верхней части духовки при температуре 170°C примерно 40 минут и подавайте гренки к столу горячими.

ELISABETH DAVID
SUMMER COOKING

ЛЕТНИЙ ПУДИНГ

На 4—6 порций

Малины, красной смородины и логановой ягоды (*гибрид малины и ежевики*)	по 125 г
Черной смородины	250 г
Сахарной пудры	175 г
Толстых ломтиков белого хлеба со срезанными корками	8
Сливки (*необязательно*)	

Очистите ягоды от черенков. Промойте ягоды, если это необходимо, и положите в кастрюлю, добавив сахар. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне в течение 5—10 минут, пока смородина не станет мягкой. Сцедите сок, сохранив 6 столовых ложек. Покройте внутреннюю поверхность формы для пудинга вместимостью 1 л хлебными ломтиками, обрезав их так, чтобы они плотно покрыли дно и стенки формы. Заполните форму приготовленной начинкой из ягод и вылейте туда сохраненный сок. Оставшийся хлеб разложите сверху. Подберите тарелку с диаметром чуть меньше диаметра формы и накройте ею пудинг, а сверху положите тяжелый груз. Поставьте пудинг на ночь в холодильник или в другое холодное место. Затем выложите пудинг из формы и подавайте к столу, можно со сливками.

SUSAN KING
SUSAN KING'S COOK BOOK

ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ С РЖАНЫМ ХЛЕБОМ

Gotterspeise

На 4 порции

Свежих ягод (*например, земляники или клубники, красной смородины, малины, ежевики, вишни, морель без косточек*) — можно взять один вид или смесь из разных ягод	500 г
Ломтика ржаного хлеба, слегка подсушенного и натертого на терке	2—3
Сахара	75 г
Натертого шоколада	60 г
Ванильного сахара	1 ч. л.
Сбитых сливок двойной жирности, с добавлением 1 ст. л. сахара	1/4 л

Посыпьте свежие ягоды сахаром и положите их в сервировочное блюдо. Смешайте ржаной хлеб с шоколадом и ванильным сахаром, а затем покройте этой смесью ягоды. Сверху положите взбитые сливки. Перед подачей на стол поставьте десерт на 2 часа в холодильник.

HERMINE KEIHNLE AND MARIA HÄDECKE
DAS NEUE KIEHNLE-KOCHBUCH

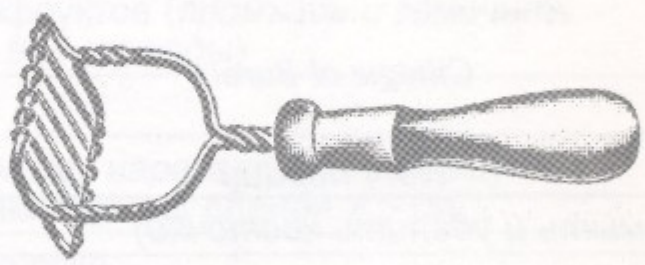
ЯБЛОЧНО-АБРИКОСОВЫЙ ГОРЯЧИЙ ДЕСЕРТ

На 6—8 порций

Кислых яблок (*очистить, удалить сердцевину и крупно нарезать*)	850 г
Кураги (*замочить на ночь в воде, а затем слить воду и крупно нарезать абрикосы*)	125 г
Крупных крошек свежего белого хлеба	175 г
Растопленного сливочного масла	75 г
Очищенного миндаля, крупно нарезанного	60—90 г
Маленький апельсин (*корку натереть на терке*)	1
Коричневого сахара	125—175 г
Сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками	30 г

В растопленное масло положите хлебные крошки и осторожно помешайте, чтобы они пропитались. Приготовьте форму для суфле вместимостью 1,5 л и разложите на дне крошки тонким слоем. Сверху положите смесь из яблок, абрикосов и миндаля. Посыпьте натертой апельсиновой коркой и сахаром. Продолжайте накладывать слои хлеба и фруктов друг на друга, закончив слоем хлебных крошек. Сверху посыпьте кусочками масла и оставшимся сахаром. Выпекайте десерт в духовке при температуре 190°C примерно 30—40 минут, пока он не станет румяным и хрустящим. Подавайте десерт к столу очень горячим, со взбитыми сливками.

MARGARET COSTA
MARGARET COSTA'S SEASONS COOKERY BOOK



КОМПОТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ АБРИКОСОВ И МИНДАЛЯ

Compotes d'Abricots Verds et Amandes Verdes

Незрелые абрикосы очень похожи по вкусу на незрелый миндаль: твердая мякоть абрикоса со временем становится мягкой, а мякоть миндаля превращается в сухую оболочку вокруг скорлупы ореха.

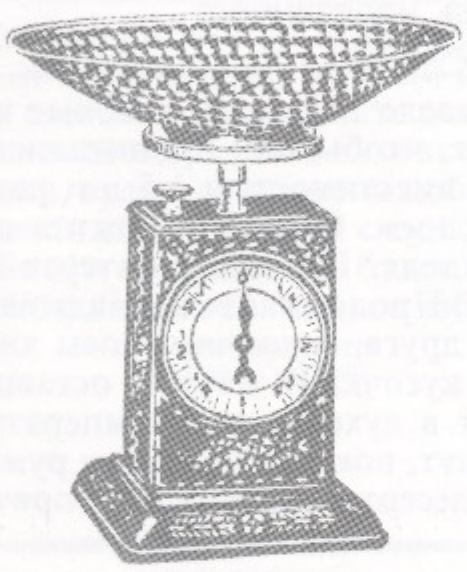
На 4 порции

Зеленых абрикосов или зеленого миндаля	500 г
Двууглекислой соды	30 г
Сахарного сиропа средней плотности (*стр. 8*) около	1/4 л

Налейте в кастрюлю около 1/2 л воды, добавьте соду, доведите до кипения и дождитесь полного растворения соды.

Положите в кастрюлю абрикосы или миндаль и, как только вода снова закипит, достаньте фрукты с помощью шумовки. Потирая фрукты между ладонями, удаляйте с них мягкую кожицу и сразу перекладывайте в свежую воду; вскипятите в кастрюле 600 мл свежей воды, положите в нее абрикосы или миндаль и готовьте на медленном огне в течение 20—30 минут, пока фрукты не будут готовы. Если абрикос или миндаль можно легко проткнуть шпилькой и фрукты сами соскальзывают с нее, то они готовы. Переложите абрикосы или миндаль в свежую воду. В отдельной посуде доведите до кипения сироп, добавьте фрукты и кипятите на медленном огне около 10 минут, а затем сразу подавайте компот к столу.

MENON
LA CUISINIÈRE BOURGEOISE



ВИШНЯ В КРАСНОМ ВИНЕ

Ciliegie al Barolo

На 4 порции

Вишни (*промыть и удалить косточки*)	500 г
Сахара	200 г
Желе из черной смородины	100 мл
Апельсин (*срезать кожицу тонким слоем, нарезать ее полосками и подержать 5 минут в кипящей воде*)	1
Палочки корицы	1/2
Бароло или другого крепкого красного вина	1/2 л
Взбитых сливок двойной жирности	200 мл

Положите вишню и сахар в медную кастрюлю, добавьте желе из черной смородины, апельсиновую корку и палочку корицы; залейте вином. Поставьте кастрюлю на средний огонь, а когда вино начнет закипать, уменьшите огонь и готовьте смесь в течение 30 минут.

Остудите вишню и сок, достаньте корицу и переложите десерт в сервировочные вазочки, украсив его взбитыми сливками. Перед подачей на стол подержите десерт 1—2 часа в холодильнике.

LAURA GRAS PORTINARI
CUCINA VINI DEL PIEMONTE E DELLA VALLE D'AOSTA

КОМПОТ ИЗ КАШТАНОВ

Техника очистки каштанов описана на стр. 30

На 6—8 порций

Каштанов (*надрезать оболочку, поджарить, очистить и немного выровнять каштаны руками*)	1 кг
Охлажденного сахарного сиропа средней плотности (*стр. 8*)	1/2 л
Лимонного сока	1 ст. л.
Лимонной корки, нарезанной тонкими полосками	2 ч. л.
Глазури	30 г

Положите каштаны в кастрюлю с холодным сиропом и подогрейте его на медленном огне, не доводя до кипения, чтобы каштаны пропитались сиропом. Добавьте лимонный сок и корку и переложите каштаны с сиропом в компотницу. Посыпьте сверху размельченной глазурью и поставьте десерт ненадолго в жаровню или гриль.

G.A.JARRIN
THE ITALIAN CONFECTIONER

ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ

Poires Belle Angevine

Рецепт этого десерта принадлежит ресторану мадам Прюне в Париже

На 4 порции

Твердые, чуть недозрелые груши (*очистить, разрезать пополам и удалить сердцевину*)	4
Хорошего красного вина, лучше всего кларета	около 600 мл
Сахара	50 г
Маленькая палочка корицы	1
Грушевого бренди	2—3 ч. л.

Положите половинки груш в толстую кастрюлю. Добавьте красное вино (оно должно почти полностью покрыть груши), сахар и палочку корицы.

Доведите смесь до кипения, а затем накройте кастрюлю крышкой и кипятите на медленном огне примерно 1 час. Достаньте ложкой с отверстиям груши и положите их в компотницу.

Оставшуюся жидкость выпаривайте на сильном огне, пока она не приобретет консистенцию слабого сиропа. Выньте палочку корицы, добавьте грушевое бренди и залейте груши сиропом. После того как десерт остынет, его можно подавать к столу.

ROBERT COUTINE
MES REPAS LES PLUS ETONNANTS

ФРУКТОВЫЙ КОМПОТ

Compote de Fruits

Автор предлагает использовать для приготовления этого десерта нарезанные ломтиками яблоки, груши, айву, абрикосы и персики. Можно также добавить небольшие фрукты и ягоды, например клубнику, крыжовник, красную смородину, вишню и сливу-венгерку, но их надо варить целиком.

На 6—8 порций

Смеси из свежих фруктов, обработанных в зависимости от вида фрукта и нарезанных ломтиками или дольками	1 кг
Сиропа средней плотности (*стр. 8*)	600 мл
Сахарная пудра	

Положите подготовленные фрукты в кастрюлю с сиропом и кипятите на медленном огне примерно 15 минут, пока фрукты не станут мягкими. Перелейте десерт в стеклянную вазу и посыпьте сахарной пудрой. Компот можно подавать к столу как горячим, так и холодным.

ADRIEN-JEAN BOBINET
GASTRONOMIE

ПЕРСИКИ В ЛЕПЕСТКАХ РОЗ

На 10 порций

Больших твердых персиков (*снять кожицу, разделить пополам, удалить косточки и 5 косточек сохранить*)	10
Роз с сильным ароматом	10
Лист розовой герани (*необязательно*)	1
Сахара	300 г
Воды	3/4 л
Лимонного сока	2—3 ст. л.
Стручка ванили 1/2 или ванильного порошка	1 ч. л.
Пюре из малины охлажденного и процеженного	100 мл
Лепестки розовой розы	

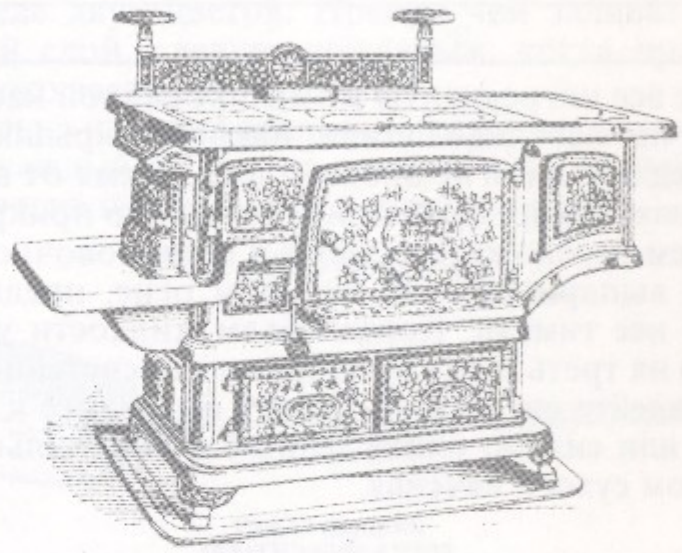
Отделите лепестки от роз. Положите их вместе с листом розовой герани в муслиновый мешочек и завяжите его, не затягивая сильно.

Приготовьте сироп из сахара и воды, положив в него мешочек с лепестками. Доведите сироп до кипения и готовьте на медленном огне в течение 5 минут. Снимите кастрюлю с огня, добавьте лимонный сок, ваниль и оставьте сироп на 10 минут, чтобы он настоялся. Надавите ложкой на мешочек с лепестками, чтобы выжать остатки розового сиропа, а затем достаньте мешочек и стручок ванили.

Расколите сохраненные персиковые косточки и достаньте ядра. Положите в сироп половинки персиков и ядра из косточек и кипятите на медленном огне, пока персики не станут мягкими (готовность фруктов можно проверить с помощью вилки). Остудите персики в сиропе и поставьте их в холодильник.

Используя ложку с отверстиями, переложите персики в стеклянную вазу. Достаньте ядра и очистите их. Оставшийся сироп смешайте с малиновым пюре и залейте им персики. Ядра измельчите и посыпьте ими десерт, а затем разбросайте сверху розовые лепестки роз.

JUDITH OLNEY
SUMMER FOOD



КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

На 4 порции

Чернослива или кураги или по 125 г каждого вида сухофруктов (*промыть и замочить на ночь в 900 мл воды*)	250 г
Сахара	90 г
Лимон (*кожицу нарезать полосками*) или палочка корицы длиной 2,5 см	1
Лимонного сока	2 ч. л.
Очищенного миндаля (*разделить на половинки и поджарить*)	15 г
Глазированных вишен	6—8

Слейте жидкость из-под фруктов в кастрюлю с сахаром. Медленно нагревайте ее, пока сахар не растворится. Добавьте лимонную корку или корицу и лимонный сок. Кипятите на сильном огне, не помешивая, в течение 10 минут, чтобы сироп слегка загустел. Положите в кастрюлю фрукты и кипятите на медленном огне около 20—30 минут, пока фрукты не станут мягкими. Аккуратно разложите фрукты на блюде, залейте их сиропом и украсьте миндалем и вишнями. Компот можно подавать к столу как горячим, так и холодным.

Существует и другой метод приготовления сухофруктов. Разложите их в теплостойком блюде или кастрюле и залейте сиропом. Накройте блюдо крышкой и тушите в духовке при температуре 150°C около 1 часа, пока фрукты не размягчатся. Готовые фрукты украсьте миндалем и вишнями.

CLAIRE MCINERNEY AND DOROTHY ROCHE
SAVOUR: A NEW COOKERY BOOK

ИНЖИР С ТИМЬЯНОМ

Figuers au Thym

На 4—6 порций

Сушеного инжира	500 г
Небольших веточки тимьяна или сушеного тимьяна, завязанного в кусочек муслина	2—3 1/2 ч. л.
Красного вина	450 мл
Меда	3 ст. л.

Смешайте все ингредиенты в эмалированной кастрюле или посуде из нержавеющей стали, накройте крышкой и кипятите на медленном огне около 1 часа, время от времени переворачивая инжир, если он не полностью прикрыт жидкостью. Затем переложите фрукты в сервировочное блюдо, а жидкость выпаривайте на сильном огне, предварительно достав из нее тимьян. Когда объем жидкости уменьшится примерно на треть и она приобретет консистенцию слабого сиропа, залейте ею инжир. Десерт подавайте к столу прохладным или сильно охлажденным в холодильнике, с любым сортом сухого печенья.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

Вареники — традиционное украинское блюдо; начинку для них можно приготовить также из слив или творога. Если вы используете черешню, вдвое уменьшите количество сахара. Если вы не хотите готовить вареники в соленой воде, сварите их в оставшемся вишневом соке, смешанном с водой. В этом случае подавайте десерт к столу только со сметаной.

На 6 порций

Кислой вишни, без косточек	600 г
Сахара	250 г
Муки	400 г
Соли	1 ч. л.
Взбитых яйца	2
Холодной воды	7 ст. л.
Сметаны	300 мл

Положите вишню в неглубокую миску и посыпьте сахаром. Поставьте на солнце или в теплое место на 3—4 часа. Затем сок, выделенный ягодами, слейте в отдельную кастрюлю. Просейте в отдельную миску муку вместе с солью, сделайте в центре углубления, вылейте в него воду и яйца и постепенно смешайте их с мукой, чтобы получилось густое тесто. Замешивайте в течение 5—10 минут, пока тесто не станет однородным, а затем поставьте его в холодильник на 15 минут. Раскатайте тесто на ровной поверхности, посыпанной мукой, чтобы получился слой толщиной 3 мм. Используя сосуд (например, чашку) с диаметром 7,5 см, сделайте из теста круги и чайной ложкой положите на каждый вишневую начинку. Заверните тесто пополам и плотно скрепите края, смочив их водой. Обрезки теста можно снова раскатать и слепить еще несколько вареников.

В большой кастрюле вскипятите соленую воду и кладите в нее вареники до 8 штук за один прием. Каждую порцию варите примерно по 10 минут, пока вареники не всплывут на поверхность. Используя ложку с отверстиями, осторожно доставайте вареники из кастрюли и перекладывайте их на сервировочное блюдо.

Выпарите сохраненный вишневый сок, прокипятив его на медленном огне в течение 10 минут, а затем охладите. Подавайте вареники к столу с вишневым сиропом и сметаной.

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ
ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

КОМПОТ ИЗ ТЫКВЫ И СУХОФРУКТОВ

Vahrena Tikva Sus Soosheni Plodove

Если тыква водянистая и станет слишком мягкой раньше, чем испарится вода, снимите с кастрюли крышку и немного увеличьте огонь. Из сухофруктов можно использовать чернослив, курагу, кишмиш, а также сушеные яблоки, груши и инжир.

На 4 порции

Тыквы (*очистить, удалить семена и нарезать кубиками*)	500 г
Смеси из сухофруктов (*большие куски разрезать пополам*)	300 г
Воды около	2 ст. л.
Сахара или меда	50 г

В кастрюле с плотно прилегающей крышкой выложите попеременно слои тыквы и сухофруктов. Добавьте воду, накройте кастрюлю и готовьте на самом медленном огне в течение 30 минут, пока фрукты не размягчатся, а жидкость не испарится. За несколько минут до окончания приготовления добавьте сахар или мед.

DR. L.PETROV, DR. N. DJELEPOV, DR. IORDANOV, S. USUNOVA
BULGARSKA NAZIONALNA KUCHNIJA

ЖЕЛЕ

СЛОЕНОЕ ЖЕЛЕ

Gelée Rubanée

Этот тип желе можно приготовить с использованием большего количества продуктов с разным вкусом и цветом, но необходимо соблюдать такой порядок слоев, чтобы каждые два соседних слоя хорошо контрастировали друг с другом.

На 6—8 порций

Листового желатина, размягченного в небольшом количестве воды	15 г
Сахара	400 г
Холодной воды	400 мл
Пюре из красной смородины или из смеси красной смородины, малины и клубники	6 ст. л.
Кирша, рома или анисовой настойки	6 ст. л.

Положите желатин, сахар и воду в медную кастрюлю и нагревайте на медленном огне, постоянно помешивая, пока сахар и желатин не растворятся. Как только смесь начнет закипать, снимите кастрюлю с огня.

Половину жидкости смешайте с пюре из красных ягод, а вторую половину — с белым ликером или ромом. Половину красной смеси налейте в форму для желе вместимостью 1 л. Поставьте форму в прохладное место или в холодильник. Когда желе застынет, залейте сверху половину белой смеси и снова поставьте в холодильник. Таким же образом залейте еще два разноцветных слоя. Поставьте желе в холодильник, чтобы оно окончательно застыло. Когда десерт будет готов, опустите форму в горячую воду, чтобы желе легко выскользнуло из нее.

EMILE DUMONT
LA BONNE CUISINE

АПЕЛЬСИНЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЖЕЛЕ

Для начинки можно использовать любое желе или разные виды *бланманже*, однако следует стремиться к максимальному контрасту цветов.

На 6 порций

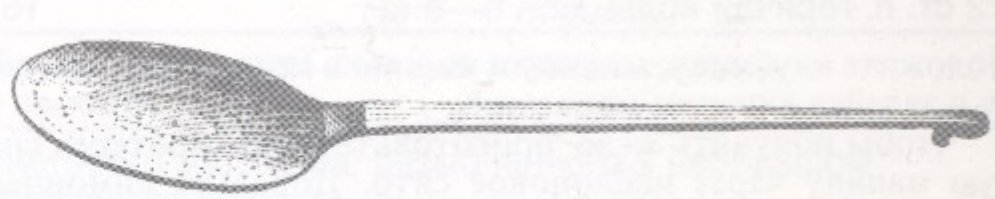
Больших апельсинов	6
Листового желатина, размоченного в небольшом количестве воды	30 г
Красный пищевой краситель	

Острым концом небольшого ножа срежьте с вершины каждого апельсина небольшой круг диаметром около 2,5 см, а затем чайной ложкой выскребите всю мякоть апельсинов, стараясь не повредить корки, и сохраните ее. Корки положите в холодную воду. Выжмите мякоть и процедите сок через муслиновую ткань. Определите количество сока и добавьте воды, чтобы общий объем жидкости составил 3/4 литра.

Перелейте сок в миску с размягченным желатином и подержите ее над слабо кипящей водой, пока желатин полностью не растворится. Затем снимите миску с пара, разделите сок на две равные части и покрасьте одну из них в темно-розовый цвет, добавляя в нее по капле красный пищевой краситель. Когда сок остынет, достаньте из воды апельсиновые корки, вытрите их и заполните попеременно слоями желе двух цветов. Прежде чем заливать каждый следующий слой, следует дождаться, когда предыдущий слой немного застынет.

Как только начинка апельсинов окончательно застынет, нарежьте каждый из них на четыре части и разложите на блюде, украсив несколькими веточками мирта.

ELIZABETH RAY
THE BEST OF ELIZA ACTION



АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ

Gelée a l'Orange

Чтобы приготовить такое желе в форме вместимостью 1,25 л, увеличьте количество желатина до 30 г, а сахара — до 400 г. Поставьте желе в холодильник на 2 часа до и после добавления апельсиновых долек.

На 12 порций

Апельсина (*очистить и разделить на дольки, удалив прозрачную пленку*)	1—2
Листового желатина, размягченного в небольшом количестве воды	15 г
Сахарной пудры	300 г
Холодной воды	1/2 л
Кусок сахара, натертый апельсиновой коркой	1
Выжатого апельсинового сока	150 мл
Выжатого лимонного сока	2—3 ст. л.

Положите желатин и сахарную пудру в медную кастрюлю с водой. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и перемешивайте содержимое, пока сахар и желатин не растворятся.

Растворите кусок сахара в апельсиновом и лимонном соке, процедите сок и смешайте его с горячей желатиновой смесью.

Приготовьте небольшие стеклянные вазочки или бокалы. Заполните их желе наполовину и поставьте в холодильник примерно на 1 час. Затем положите в каждую вазочку (или бокал) по дольке апельсина, залейте оставшееся желе и снова поставьте в холодильник примерно на 2 часа, пока желе не застынет.

ÉMILE DUMONT
LA BONNE CUISINE

ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Miscela di Frutti Rossi all'Italiana

На 6—8 порций

Клубники	100 г
Малины	100 г
Вишен мараскин	12
Ликера мараскин	4 ст. л.

Малиновое желе

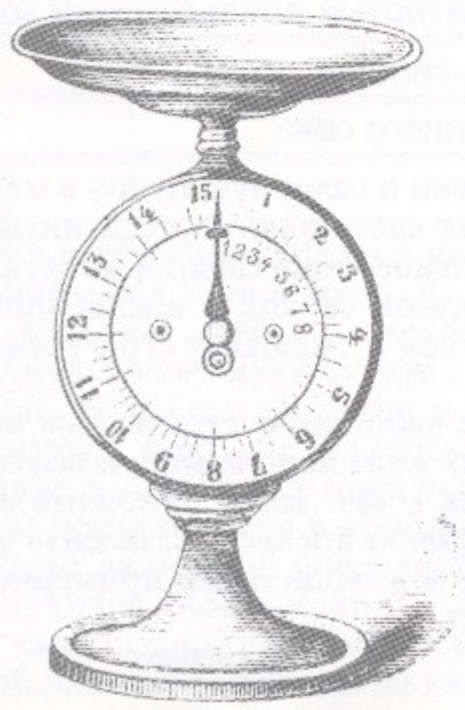
Спелой малины	350 г
Лимонного сока	4 ст. л.
Сахара	100 г
Порошкового желатина, растворенного в 2 ст. л. горячей воды	15 г

Положите клубнику, малину и вишню в керамическую миску и залейте ликером мараскин.

Чтобы получить желе, приготовьте пюре, протерев спелую малину через нейлоновое сито. Добавьте лимонный сок, сахар по вкусу, а затем долейте воды, чтобы общий объем смеси составил 600 мл. Вмешайте растворенный желатин.

Приготовьте миску или форму, поставьте ее на лед и покройте ее внутреннюю поверхность небольшим количеством жидкости из ягод, залитых ликером. Залейте в форму слой малинового желе толщиной в 2 пальца и подождите, пока желе застынет. При помощи ложки с отверстиями достаньте немного замоченных ягод и разложите их равномерным слоем по поверхности желе. Снова залейте желе. Через несколько минут добавьте еще 2 ложки ягод и новую порцию желе. Повторяйте эту операцию, пока форма не будет заполнена. Накройте форму крышкой, засыпанной льдом, или поставьте в холодильник, чтобы желе застыло. Перед подачей на стол опустите форму в теплую воду, затем вытрите ее насухо и выложите желе на блюдо, покрытое салфеткой.

GIUSEPPE SORBIATTI
LA GASTRONOMIA MODERNA



СВЕЖИЙ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В ЖЕЛЕ

La Macedoine de Fruits à la Gelée

Для приготовления этого десерта можно использовать клубнику, малину, ананас, персики, абрикосы и апельсины.

На 10 порций

Свежих фруктов и ягод 4—5 видов, обработанных в зависимости от вида фрукта	по 125 г
Бренди	1/2 л
Сахара	100 г

Желе из кирша

Сахара	150 г
Воды	1 л
Листового желатина, размягченного в небольшом количестве воды	30 г
Кирша	1/4 л

Посыпьте подготовленную фруктовую смесь сахаром и залейте бренди и оставьте на 1 час. За это время приготовьте желе. Сварите сироп, вскипятив воду с сахаром. Добавьте размягченный желатин и держите смесь на медленном огне, постоянно помешивая, пока желатин не растворится. Остудите желе, а затем добавьте кирш.

Поставьте форму для шарлотки вместимостью 1,5 л на лед и залейте в нее около 200 мл желе. Подержите форму на льду или поставьте ее в холодильник примерно на 30 минут, чтобы желе почти застыло. Слейте жидкость из фруктов, разложите четвертую их часть на поверхности желе, залейте новой порцией желе и снова дайте ему застыть. Продолжайте выкладывать слои фруктов и желе, пока форма не будет заполнена. Поставьте форму на лед или в холодильник на 2 часа. Выложите желе из формы перед самой подачей на стол.

ARISTIDE QUILLET
LA CUISINE MODERNE

ВИННОЕ ЖЕЛЕ

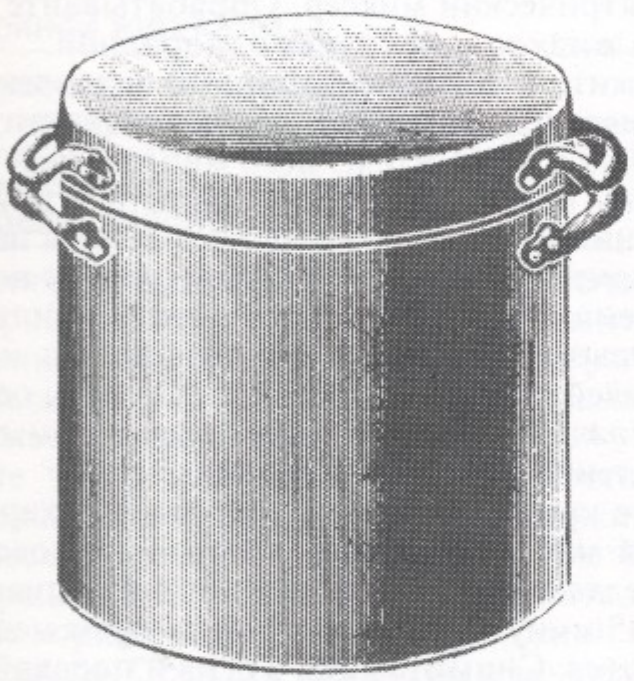
На 10—12 порций

Рейнвейна	400 мл
Портвейна	5 ст. л.
Винограда	250 г
Сахара	275 г
Воды	750 мл
Листового желатина, размягченного в 6 ст. л. воды	50 г
Лимонов (*выжать сок*)	6

Очистите виноград от черенков, но одну небольшую гроздь оставьте нетронутой. При желании можно очистить каждую ягоду от кожицы и удалить косточки. Растворите сахар в воде на среднем огне. Добавьте размягченный желатин и

перемешивайте, пока сахар и желатин полностью не растворятся. Не доводите смесь до кипения. Затем снимите кастрюлю с огня и добавьте лимонный сок и рейнвейн. Дайте смеси постоять примерно 20 минут, а затем процедите ее через салфетку. Добавьте портвейн. Поставьте на лед стеклянное блюдо и залейте в него половину желе. Когда желе застынет, разложите отдельные ягоды винограда по краям блюда, а целую гроздь поместите в центр. Залейте еще один слой желе толщиной около 1 см и дайте ему немного застыть, чтобы желе укрепило ягоды на своих местах. Наконец, залейте оставшееся желе и поставьте десерт в холодильник до окончательного застывания.

J.M. ERICH WEBER
THEORY AND PRACTICE OF THE CONFECTIONER



ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО С МАЛИНОЙ

На 4 порции

Шампанского	150—200 мл
Порошкового желатина	21 г
Воды	400 мл
Сахара	150 г
Лимон (*выжать сок, срезать тонкую желтую кожицу и нарезать ее широкими полосками*)	1
Сухого белого вина	100 мл
Малины	350 г

Размягчите желатин в 3—4 ст. л. воды. Нагрейте в кастрюле оставшуюся воду, добавьте в нее желатин и перемешивайте, пока желатин не растворится. Добавьте сахар, лимонный сок и корку. Нагревайте до тех пор, пока жидкость не приблизится к точке кипения, и сразу снимите кастрюлю с огня, накройте ее крышкой и оставьте на 20 минут. Затем процедите жидкость через сито, покрытое муслином, и удалите лимонные корки.

Остудите желе. Как только оно станет достаточно холодным, но еще не начнет застывать, добавьте сухое белое вино и шампанское, разлейте в бокалы и поставьте их снова в холодильник, чтобы желе застыло. Подавайте десерт к столу с малиной, которую можно посыпать сахарной пудрой.

JUDITH OLNEY
SUMMER FOOD

ПРОСТОЕ ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ

На 6—8 порций

Лимонов (*срезать тонкую желтую кожицу и выжать сок*)	6
Листового желатина, размоченного в небольшом количестве воды	30 г
Сахара	500 г
Воды	600 мл

Положите сахар и размягченный желатин в кастрюлю с водой и поставьте ее на средний огонь. Перемешивайте, пока сахар и желатин не растворятся, а затем добавьте лимонный сок и корки. Кипятите смесь в течение 1 минуты, затем процедите ее через муслиновую ткань в форму, предварительно промытую в холодной воде. Когда желе полностью застынет, выложите его из формы и подавайте к столу.

MRS. C.F. LEYEL
PUDDINGS

КОФЕЙНОЕ ЖЕЛЕ

На 4—6 порций

Крепкого черного кофе	600 мл
Сахара	125 г
Воды	5 ст. л.
Листового желатина, размягченного в 2—3 ст. л. воды	15 г
Взбитые сливки двойной жирности	

Приготовьте сироп, прокипятив воду с сахаром в течение 2 минут. Добавьте свежий кофе и желатин, перемешивая, пока желатин полностью не растворится. Перелейте смесь в форму вместимостью 900 мл и остудите ее. Поставьте десерт в холодильник, чтобы он застыл. Подавайте к столу со взбитыми сливками.

RUTH LOWINSKI
MORE LOVELY FOOD

КРЕМЫ

КРЕМ-БРЮЛЕ

Creme Brulée

Этот рецепт взят из книги Элеоноры Л. Дженкинсон «Кулинарные рецепты Окли» (*The Ockley Cookery Book*), 1909 г.

На 4—6 порций

Сливок двойной жирности (*или по 300 мл обычных и двойных сливок*)	600 мл
Больших яичных желтков, тщательно взбитых	4
Сахарной пудры	60—90 г

Доведите сливки до кипения и кипятите около 30 секунд. Сразу залейте ими желтки и взбивайте смесь. (*На этой стадии, хотя в рецепте ничего об этом не говорится, я снова переливаю смесь в кастрюлю и готовлю, не доводя до кипения, пока смесь не загустеет и не начнет приставать к ложке.*) Перелейте смесь в неглубокое теплостойкое блюдо и поставьте его на ночь в холодильник.

За два часа до подачи на стол покройте холодный крем ровным слоем сахарной пудры и поставьте его в гриль, работающий в максимальном режиме. Сахар должен превратиться в ровный слой карамели: возможно, что вам придется поворачивать блюдо в гриле, чтобы десерт запекся равномерно.

JANE GRIGSON
ENGLISH FOOD

ЧАЙНЫЙ КРЕМ

На 3—4 порции

Черного листового чая	7 г
Сливок двойной жирности	300 мл
Молока	300 мл
Сычужного экстракта	2 ч. л.
Сахара	60 г

Вскипятите чай с молоком; отцедите листья и добавьте сливки, сычужный экстракт и сахар по вкусу. Перелейте смесь в сервировочное блюдо, поставьте его на самый медленный огонь и накройте тарелкой. Когда десерт загустеет, его можно подать к столу. Украсьте крем засахаренными фруктами или леденцами.

MARY JEWRY (РЕДАКТОР)
WARNE'S MODEL COOKERY AND HOUSKEEPING BOOK

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

Hsing Jen Lou

Этот десерт можно приготовить заранее, а затем разогреть и подать к столу горячим. Однако можно сервировать крем и в холодном виде.

На 6—8 порций

Очищенных миндальных орехов большого размера	125 г
Риса	1,5 ст. л.
Холодной воды	1 л
Сахара	около 6 ст. л.
Миндального экстракта	1 ст. л.

Промойте миндаль вместе с рисом. Замочите их в половине воды на 4 часа. Затем перелейте воду вместе с рисом и миндалем в электрический миксер. Обрабатывайте в течение 5 минут, пока жидкость не станет однородной.

Расположите в миске муслиновый мешочек площадью 30x35 см и перелейте в него жидкость. Закрутите верхнюю часть мешочка и выжмите из него миндальный крем в миску. Половину оставшейся воды вылейте в другую миску, смешайте с ним содержимое мешочка и снова перелейте эту смесь в мешочек, а затем выжмите его, чтобы получить еще немного крема. Повторите этот процесс с оставшейся водой. В результате вы должны получить 1 л миндального крема. Перелейте крем в кастрюлю. Осадок, оставшийся в мешочке, можно выбросить, а мешочек помыть и сохранить для дальнейшего использования.

Нагрейте крем в кастрюле. Добавьте сахар по вкусу и миндальный экстракт, а затем постепенно доведите до кипения на медленном огне, постоянно помешивая. Это займет около 15 минут. Важно нагревать крем медленно, иначе он свернется. Снимите крем с огня и подавайте на стол.

FLORENCE LIN
FLORENCE LIN'S CHINESE VEGETARIAN COOKBOOK

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЕСЕРТ

Это один из моих самых любимых английских рецептов. Книга Энн Бленкоув, в которой я его нашел, была издана в 1694 году (*по крайней мере, использованный мною экземпляр*), так что этот рецепт, по-видимому, был распространен в XVII веке. Тем не менее я до сих пор не нашел его ни в одной другой кулинарной книге, возможно, рецепт принадлежит самой Энн Бленкоув.

Самостоятельно приготовить засахаренные лепестки розы довольно легко. Возьмите розу с сильным ароматом. Отделите лепестки и аккуратно покройте их гуммиарабиком. Посыпьте сахарной пудрой, полностью покрыв поверхность лепестков. На железную решетку положите лист кальки, а затем разложите на ней лепестки так, чтобы они не касались друг друга. Высушите лепестки в проветриваемом шкафу и сохраните их в воздухонепроницаемой емкости.

На 6 порций

Больших апельсинов	8
Яичных желтков	5
Сахарной пудры	60 г
Розовой воды	1 ч. л.
Несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками с гранью 2,5 см	125 г
Сливок двойной жирности	150 мл
Большой кусок мягкого засахаренного апельсина, нарезанный маленькими кусочками	1
Засахаренные лепестки розы или 150 мл взбитых сливок двойной жирности	

Сначала приготовьте 6 апельсиновых оболочек для начинки. Переверните апельсины так, чтобы зеленые «почки» оказались внизу. Погрузите небольшой острый нож в верхушку апельсина на глубину 2,5 см под диагональным утлом и вырежьте клинообразную «крышку».

Возьмите чайную ложку, по возможности старую, со стертым, довольно острым концом. Поддерживая ладонью стенку апельсина, выскребите всю мякоть. То же самое проделайте с крышкой. Старайтесь не повредить корку апельсина. На дне корки останется выступ из белой мягкой внутренней оболочки. Срежьте его острым ножом или ножницами. Удалите некрасивую белую мякоть с краев оболочки и с крышки.

Приготовьте любое украшение, на ваш выбор, и прикрепите его к крышкам острыми палочками для коктейля. Нельзя использовать проволоку, если она может соприкасаться с пищей, но с помощью проволоки вы можете прикрепить розовые бутоны или миниатюрные цветы к палочкам перед тем, как проколоть ими крышки из апельсиновых корок.

Сок и мякоть апельсинов можно после использовать для приготовления соуса или просто подать их на завтрак.

Натрите на терке корочку оставшихся двух апельсинов — должно получиться около 1 ст. л. Выжмите сок из апельсинов.

Приготовьте круглую миску, точно подходящую по размеру к кастрюле с кипящей водой. Смешайте в миске апельсиновый сок и натертую корочку, яичные желтки и сахар. Поставьте миску на кастрюлю, убедившись, что вода достает до дна миски.

Мягко, но постоянно помешивайте содержимое миски металлическим венчиком, пока смесь не загустеет. При этом старайтесь очищать стенки миски, но не взбивайте слишком энергично, иначе образовавшаяся пена помешает вам следить за изменением консистенции жидкости. Когда смесь, стекая с венчика, начнет оставлять «дорожки» на поверхности жидкости, снимите миску с кастрюли и поставьте ее в большую емкость с холодной водой, чтобы смесь немного остыла. Продолжая перемешивать, добавьте розовую воду.

Достаньте миску из холодной воды. С помощью венчика вмешайте в жидкость кусочки масла по одному, каждый раз добавляя новый, лишь убедившись, что предыдущий полностью смешался с жидкостью. Как только смесь начнет застывать, добавьте кусочки засахаренного апельсина (они не должны погружаться на дно миски).

Заполните приготовленной начинкой оболочки из апельсиновой корки и поместите их в холодильник, чтобы начинка застыла. Украсьте вершины апельсинов засахаренными лепестками роз, а сверху прикройте апельсиновыми «крышками».

Более простой способ украсить десерт — воспользоваться кулинарным мешочком с насадкой-розочкой и украсить верхний край каждого апельсина взбитыми сливками так, чтобы слой сливок с одной стороны был гуще и «крышка» легла сверху под привлекательным углом.

Лучше всего сервировать десерт на красиво сложенной салфетке из органзы. Можно также уложить апельсины в форме пирамиды.

MICAEL SMITH
FINE ENGLISH COOKERY

КРЕМ КАРЕМ

Этот десерт назван по имени его создателя Карема, знаменитого повара начала XIX века.

На 8 порций

Яичных желтков	8
Сахара	150 г
Рисовой муки или пшеничной муки	1 ст. л. 2 ч. л.
Горячего молока	3/4 л
Ликера мараскин высшего качества	6 ст. л.
Взбитых сливок	350 мл

Взбивайте яичные желтки с сахаром и рисовой или пшеничной мукой, пока смесь не станет бледно-желтой. Медленно влейте горячее молоко. Перелейте смесь в кастрюлю, поставьте ее на медленный огонь и помешивайте деревянной ложкой, пока смесь не начнет прилипать к ней. Снимите крем с огня и помешивайте, пока он не остынет. Поставьте крем в холодильник. (Карем рекомендует поставить емкость с кремом на лед.) Время от времени доставайте крем из холодильника и перемешивайте его. Перед подачей на стол добавьте мараскин и взбитые сливки и тщательно перемешайте. По словам Карема, вы должны получить густой, слегка бархатистый крем.

ALICE B. TOCLAS
THE ALICE B. TOCLAS COOK BOOK

ШОКОЛАДНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

Pots de Creme Panisse

На 6 порций

Шоколада (*разломить на кусочки*)	175 г
Воды	1/4 л
Стручок ванили	1
Яичных желтков, тщательно взбитых	1
Взбитых сливок двойной жирности	300 мл

Положите шоколад в кастрюлю, добавьте воду и ванильный стручок и поставьте на медленный огонь. Когда шоколад расплавится, добавьте яичные желтки. Продолжайте нагревать смесь, постоянно помешивая, пока крем не загустеет и не станет однородным. Снимите кастрюлю с огня, выньте ванильный стручок и немного остудите крем, постоянно помешивая. Разлейте крем через мелкое сито в 6 небольших горшочков, заполнив их на три четверги. Сверху обильно украсьте взбитыми сливками.

ÉDOUARD NIGNON
LES PLAISIRS DE LA TABLE

ВОЗДУШНЫЙ КРЕМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА

На 4 порции

Красного вина (*бургундского или кларета*)	200 мл
Яичных желтка	4
Сахара	125 г
Лимона (*мелко натереть корку*)	1/2
Желе из малины или красной смородины	1 ст. л.

Смешайте все ингредиенты, взбивая их венчиком на медленном огне, пока смесь не загустеет; помните, что смесь не должна закипать. Снимите крем с огня и продолжайте энергично взбивать, пока он не остынет. Подавайте крем к столу в стеклянной вазе или в маленьких порционных вазочках.

IGNA NORBERG
GOOD FOOD FROM SWEDEN

ВИННЫЙ КРЕМ

Creme Bachique

На 6 порций

Хорошего белого вина	1/2 л
Сахара	125 г
Лимон (*срезать тонкую кожицу и нарезать ее полосками*)	1
или палочки корицы	1/2
Яичных желтков	7—8

Налейте в кастрюлю вино, добавьте сахар и лимонные корочки или корицу. Доведите смесь до кипения, накройте крышкой и оставьте, пока она не остынет. В отдельной миске тщательно перемешайте ложкой яичные желтки. Медленно доливайте вино, постоянно помешивая. Процедите смесь через мелкое сито в порционные горшочки и готовьте на водяной бане в духовке при температуре 170°C примерно 20 минут, пока крем не загустеет.

L.E. AUDOT
LA CUISINIERE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE

ПЕРУАНСКИЙ КРЕМ

Creme Péruvienne

На 6 порций

Молока	600 мл
Свежеподжаренных кофейных зерен	60 г
Стручка ванили	1/4
Сахарной пудры или кускового сахара	90 г
Холодной воды	2 ст. л.
Горячей воды	2—3 ст. л.
Шоколада (*разломить на 4—5 кусочков*)	100 г
Яичных желтков	5
Целое яйцо	1

Налейте в кастрюлю молоко и доведите его до кипения. За это время разложите на противне кофейные зерна и нагревайте их в духовке при температуре 180°C в течение нескольких минут, пока зерна не начнут выделять масло. Снимите с огня кипящее молоко, положите в него кофейные зерна и ванильный стручок. Накройте кастрюлю и поставьте на самый медленный огонь, предварительно подложив под нее железную подставку, примерно на 30 минут.

Тем временем налейте в небольшую кастрюлю холодную воду, растворите в ней сахар и поставьте на средний огонь. Готовьте, пока сахар не достигнет стадии карамели (смесь должна быть очень бледного цвета). Сразу же поставьте кастрюлю в заранее приготовленную емкость с холодной водой, чтобы прекратить процесс приготовления. Разбавьте карамель двумя-тремя столовыми ложками горячей воды. Снова поставьте кастрюлю на медленный огонь и перемешивайте ложкой карамель, пока она не превратится в однородный сироп. На некоторое время отставьте кастрюлю с сиропом.

В отдельную кастрюлю положите шоколад и добавьте несколько ложек настоявшегося молока, чтобы покрыло кусочки шоколада. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на самый медленный огонь. Когда через несколько минут шоколад размягчится, начните перемешивать его деревянной ложкой, пока он не превратится в однородную массу.

Снимите с огня настоявшееся молоко и процедите его через мелкое сито в чистую миску. Кофейные зерна можно выбросить. Добавьте шоколад, а затем карамельный сироп.

В отдельную миску положите яичные желтки и целое яйцо и тщательно смешайте их, немного взбивая. Понемногу добавляйте смесь из молока, шоколада и карамели, постоянно взбивая, чтобы яйца хорошо смешивались с жидкостью. Однако не взбивайте слишком энергично: в этом нет необходимости, а кроме того, может образоваться избыточная пена. Процедите смесь через мелкое сито, чтобы удалить частицы яиц, не смешавшиеся с жидкостью.

Приготовьте большую кастрюлю, способную свободно вместить маленькие порционные горшочки для крема. Заполните горшочки кремом и поставьте их в кастрюлю, а затем залейте в нее столько кипятка, чтобы горшочки были погружены в него на две трети (для этого можно воспользоваться воронкой). Поставьте кастрюлю в духовку, прогретую до температуры 150°С. Сразу накройте кастрюлю плотно прилегающей крышкой: это необходимо, чтобы поверхность крема не подверглась слишком сильному нагреванию. Температура в духовке должна быть достаточно высокой, чтобы вода постоянно находилась около точки кипения (но не кипела). Как только вы заметите легкое дрожание поверхности воды (признак приближающегося закипания), немедленно добавьте пару ложек холодной воды.

Время приготовления зависит от размера горшочков. В горшочках вместимостью 80—90 мл крем будет готов через 18—20 минут; в горшочках вместимостью 100 мл десерт будет готовиться немного дольше — 23—25 минут. Перед тем как достать кастрюлю из духовки, проверьте готовность крема, коснувшись его поверхности: крем должен дрожать, но оставаться твердым.

Достаньте кастрюлю из духовки. Оставьте горшочки в воде еще на несколько минут, а затем достаньте их и поставьте в холодильник примерно на 2,5 часа.

Перед подачей на стол тщательно протрите горшочки и расставьте их на сервировочном блюде или подносе, покрытом салфеткой (благодаря салфетке горшочки не будут скользить по блюду во время сервировки).

MADAME SAINT-ANGE
LA CUISINE DE MADAME SAINT-ANGE

КАРАМЕЛЬНЫЙ КРЕМ

Crème au Caramel

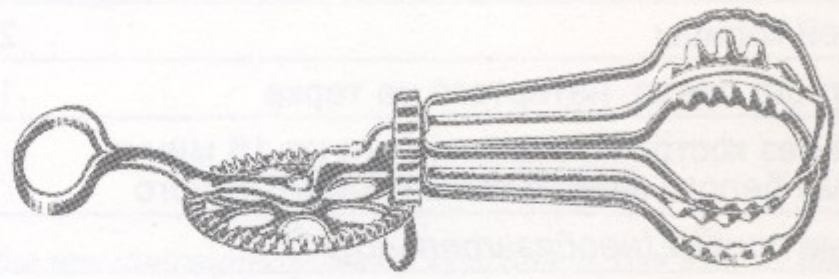
На 6 порций

Сахара	175 г
Воды	3 ст. л.
Молока	1,25 л
Яйцо	1
Яичных желтка	2
Ванильного экстракта	1 ч. л.

Положите в кастрюлю с толстыми стенками 60 г сахара, добавьте воду, доведите до кипения и готовьте, пока сироп не приобретет янтарно-коричневый цвет. Снимите кастрюлю с огня и оставьте, чтобы сироп немного остыл. Вскипятите молоко, немного остудите и перелейте в кастрюлю с карамелью. Перемешивайте на медленном огне, пока карамель полностью не растворится в молоке. Взбейте желтки с целым яйцом, а затем добавьте оставшийся сахар и ваниль. Постепенно влейте эту смесь в молоко, постоянно перемешивая.

Заполните кремом порционные чашки или одну большую форму. Поставьте ее в кастрюлю с горячей водой и выпекайте десерт в духовке при температуре 170°С примерно 30—40 минут, пока крем не загустеет. Готовность крема можно проверить, воткнув в него серебряный нож. Если нож остался чистым, десерт готов. Крем можно подавать к столу как теплым, так и охлажденным.

TANTE MARIE'S FRENCH KITCHEN



ЧАЙНЫЙ КАСТЭРД

Crème au Thé

На 12 порций

Очень крепкого черного чая	1/4 л
Сливок двойной жирности	1 л
Сахара	125 г
Яичных желтка	4
Яиц	6

Апельсиновый соус

Сахара	60 г
Сливок двойной жирности	1/4 л
Апельсиновой воды	1 ст. л.
Яичных желтка	2

Выпарите сливки наполовину, вскипятив их на сильном огне. Добавьте сахар, чай, яичные желтки и целые яйца, взбейте и процедите смесь через мелкое сито. Снова взбейте и процедите смесь, а затем разлейте ее в 12 маленьких горшочков, поставьте их в емкость с горячей водой и готовьте в духовке при температуре 150°С в течение 20—25 минут, пока крем не загустеет. Затем остудите крем и поставьте его в холодильник. Выложите крем из горшочков на сервировочное блюдо, стараясь образовать симметричный узор.

Для приготовления соуса растворите сахар в сливках на медленном огне. С помощью венчика вмешайте апельсиновую воду и яичные желтки, а затем взбейте смесь. Поставьте соус на медленный огонь и перемешивайте, не доводя до кипения. Затем остудите соус и залейте им крем. Десерт подавайте к столу холодным.

JULES BRETEUIL
LE CUISINIER EUROP\EEN

МИНДАЛЬНЫЙ ПУДИНГ ИЗ ПУЭРТО-РИКО

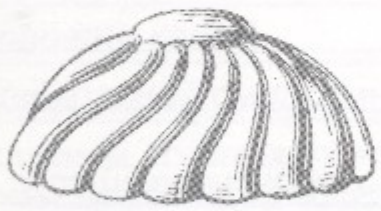
Pudin de Almendras

На 6 порций

Молотого миндаля	150 г
Сахара	200 г
Взбитых яйца	2
Молока	1/4 л
Сливок двойной жирности	1/4 л
Мягких хлебных крошек	40 г
Молотой корицы	2 ч. л.
Мускатного ореха, натертого на терке	1 ч. л.
Изюма без косточек, замоченного на 15 минут в 100 мл белого вина, а затем просушенного	75 г
Взбитые сливки (*необязательно*)	

Тщательно взбейте яйца с сахаром. Добавьте молоко и сливки, перемешайте. Затем добавьте хлебные крошки, миндаль, корицу, мускатный орех и изюм. Прогрейте духовку до температуры 180°С. Смажьте маслом 6 небольших горшочков или других теплостойких порционных блюд. Перелейте в них приготовленную смесь. Поставьте горшочки в кастрюлю с водой. Выпекайте в духовке в течение 25 минут, пока десерт слегка не затвердеет, а его поверхность не зарумянится. Пудинг можно подавать к столу как горячим, так и холодным. При желании можно украсить каждую порцию взбитыми сливками.

MYRA WALDO
THE COMPLETE ROUND-THE-WORLD COOKBOOK



МОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ

Tyropatinam

Это рецепт Апиция, римского гастронома, который жил в I веке н.э.

На 4 порции

Молока	600 мл
Яиц	5
Меда	100 мл
Молотый перец	

Смешайте молоко с медом, а затем добавьте яйца. Тщательно вмешайте яйца в молоко до получения однородной консистенции. Процедите смесь в глиняный горшок вместимостью 900 мл и готовьте на водяной бане в духовке при температуре 170°С примерно 30 минут, пока десерт не загустеет. Посыпьте его перцем и подавайте к столу.

BARBARA FLOWER AND ELIZABETH ROSENBAUM
THE ROMAN COOKERY BOOK

КАРАМЕЛЬНЫЙ КАСТЭРД

Oeufs à l'Eau au Caramel

На 4—6 порций

Сахара	125 г
Воды	600 мл
Палочки корицы	5 см
Зерен кориандра, слегка раздробленных	10—15
Лимон (*срезать корку*)	1
Взбитых яичных желтков	6

Положите сахар в кастрюлю со 100 мл кипящей воды и кипятите, пока сироп не приобретет цвет карамели. Затем быстро добавьте оставшуюся воду, корицу, кориандр и лимонную корку и кипятите еще 30 минут на медленном огне. Процедите смесь, немного остудите ее и медленно перелейте в посуду со взбитыми яичными желтками, одновременно взбивая венчиком.

Снова процедите смесь и залейте ее в форму вместимостью 1 л или в порционные горшочки. Поставьте форму в кастрюлю с кипящей водой и готовьте около 40 минут (или 15 минут, если десерт готовится в горшочках), пока крем не загустеет. Подавайте десерт к столу горячим.

MENON
LES SOUPER DE LA COUR

ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ В ГОРШОЧКАХ

Petits Pots aux Pistaches

Техника очистка фисташек продемонстрирована на стр. 12. Чтобы получить сок шпината, который используется в этом рецепте для придания десерту красивого оттенка, подержите несколько листьев шпината в кипятке в течение 1 минуты, а затем выжмите из них лишнюю жидкость. Растолките листья или сделайте из них пюре и выжмите сок с помощью куска ткани.

На 8 порций

Фисташек (*очистить и растолочь*)	125 г
Сливок двойной жирности	600 мл
Сахара	125 г
Яйцо	1
Яичных желтка	4
Сока шпината	1 ч. л.

Вскипятите в кастрюле сливки. Добавьте сахар и перемешивайте, пока он не растворится. Затем положите в кастрюлю толченые фисташки, снова доведите сливки до кипения, снимите с огня и поставьте остывать. В отдельной посуде смешайте яйцо и яичные желтки, а затем перелейте их в сливки и добавьте сок шпината. Процедите смесь через мелкое сито. Разлейте крем в 8 небольших горшочков, поставьте их в кастрюлю с кипящей водой и готовьте на медленном огне в течение 20 минут, пока крем не загустеет.

VIARD AND FOURET
LE CUISINIER ROYAL

КРЕМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

Crème au Céleri

На 14—16 порций

Сливок двойной жирности (*или по 0,75 л сливок и молока*)	1,5 л
Сельдерей очищенный и разрезанный на 4 части	1
Яичных желтков	8—10
Сахара	250 г

Вскипятите сливки (или сливки с молоком). Добавьте сельдерей и кипятите на медленном огне примерно 20 минут, чтобы сливки приобрели привкус сельдерея: несмотря на слабое кипение, ни сливки, ни молоко не свернутся. Пока жидкость настаивается, взбейте яичные желтки до получения однородной консистенции; добавьте сахар. Удалив из горячих сливок кусочки сельдерея, медленно вмешайте в них желтки. Процедите смесь и перелейте ее в небольшие фарфоровые горшочки. Поставьте их в кастрюлю с горячей водой и готовьте на медленном огне или в духовке при температуре 170°С, примерно 15—20 минут, пока крем не загустеет.

L.E. AUDOT
LA CUISINIERE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE

КРЕМ «СУЛТАН»

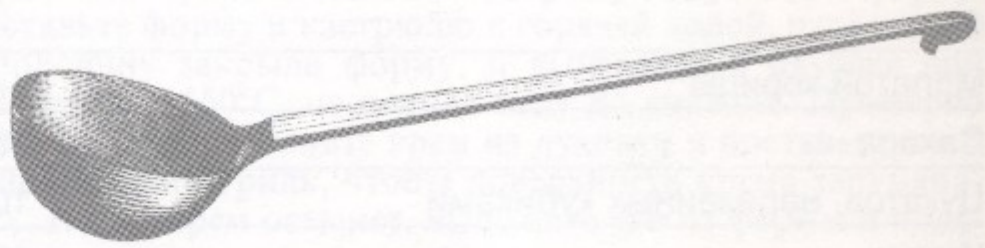
Crème à la Sultane

На 4—6 порций

Молока	150 мл
Сливок двойной жирности	300 мл
Палочки корицы	5 см
Зерен кориандра	6
Лимон (*срезать корку*)	1
Сахара	60 г
Яичных желтков, слегка взбитых	6
Шоколадных «бисквитных пальчиков» и миндального печенья (*мелко покрошить*)	по 40 г
Засахаренных цветков апельсина или фиалок (*измельчить*)	15 г
Лимонных цукатов, мелко нарезанных	15 г
Молотой корицы	1/4 ч. л.

Вскипятите молоко и сливки, добавив палочку корицы, зерна кориандра, лимонную корку и сахар. Когда жидкость закипит, снимите ее с огня, немного остудите, а затем вмешайте яичные желтки и процедите крем через мелкое сито. Добавьте «бисквитные пальчики», миндальное печенье, цветки апельсина или фиалки, цукаты и молотую корицу. Перелейте крем в теплостойкое блюдо вместимостью 900 мл и готовьте на водяной бане в духовке при температуре 170°С в течение 30—45 минут, пока крем не загустеет. Дайте десерту остыть, а затем подавайте к столу.

LE CUISINIER GARSON



МРАМОРНЫЙ ОМЛЕТ

Чтобы приготовить зеленый краситель для яиц, немного поварите 250 г мангольда или шпината, а затем протрите его через сито. Для получения красного красителя приготовьте пюре из одного сладкого красного перца, предварительно подержав его в гриле, очистив и удалив семена.

На 8—10 порций

Яйца	24
Сладкий красный перец (*приготовить пюре*)	1
Мангольда или шпината (*приготовить пюре*)	250 г
Порошка шафрана, растворенного в 1 ч. л. кипятка	1/4 ч. л.
Соль	
Молотой корицы	1 ч. л.
Сахара	200 г
Сливочного масла	30 г
Апельсиновая вода	
Зерна граната	

Разбейте яйца в разные миски, по 6 яиц в каждую. В одну из мисок добавьте пюре из красного перца, в другую — пюре из мангольда, а в третью — растворенный шафран. В четвертой миске оставьте только яйца. Добавьте во все миски соль по вкусу, молотую корицу и сахар, а затем тщательно взбейте все яйца.

Растопите масло на медленном огне в теплостойком блюде, а затем залейте в него слой красной яичной смеси. Когда смесь затвердеет, налейте сверху слой желтой шафрановой смеси. Последовательные слои, кроме самого верхнего, можно готовить в гриле (каждый слой должен достаточно затвердеть, чтобы можно было заливать следующий). Чередуйте слои четырех цветов, пока не кончится вся яичная смесь. Затем поставьте блюдо в духовку, прогретую до температуры 170°С, и выпекайте в течение 30 минут.

Перед подачей на стол нарежьте десерт, побрызгайте его апельсиновой водой и украсьте зернами граната.

PIERRE DE LUNE
LE NOUVEAU CUISINIER

СЛИВОВЫЙ АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

Oeufs à l'Anglaise

На 8—10 порций

Слив, законсервированных в сиропе	1/2 л
Яиц	18
Соль	
Молотой корицы	1 ч. л.
Сахара	200 г
Цукатов, нарезанных кубиками	100 г
Изюма	100 г
Миндального печенья (*покрошить*)	125 г
Сливок двойной жирности	1/4 л
Апельсиновой воды	1 ст. л.

Тщательно взбейте яйца, добавив соль, корицу и сахар, а затем смешайте их со сливами (вместе с сиропом), цукатами, изюмом, покрошенным печеньем и сливками. Перелейте смесь в большую форму, смазанную маслом, и выпекайте в духовке при температуре 170°C в течение 50 минут, пока крем не загустеет. Готовый крем побрызгайте апельсиновой водой и посыпьте ложкой сахара, а затем глазируйте в гриле.

PIERRE DE LUNA
LE NOUVEAU CUISINIER

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

Crème Caramel Renversée a la Vanille

На стр. 42 описана техника покрывания формы карамелью.

На 3 порции

Яйца	2
Яичных желтка	2
Сахарной пудры	2 ч. л.
Ванильного экстракта	около 1/2 ч. л.
Соль	
Молока	300 мл

Карамель

Сахара	90 г
Холодной воды	5 ст. л.
Лимонного сока	1 ч. л.

Положите ингредиенты для карамели в небольшую кастрюлю с жестяным покрытием и готовьте на огне, пока сироп не приобретет светлый кофейный оттенок. Внимательно следите за карамелью, поскольку она легко подгорает. Готовую карамель налейте в чистую, сухую форму для суфле вместимостью 600 мл с прямыми стенками и плоским дном. Повращайте форму, наклоняя ее, чтобы карамель ровно покрыла ее внутреннюю поверхность. Лучше всего предварительно нагреть форму. Оставьте карамель остывать, а тем временем приготовьте крем.

Положите яйца и желтки в миску, добавьте сахарную пудру, ванильный экстракт по вкусу, щепотку соли и перемешивайте деревянной ложкой до получения однородного крема. Нагрейте молоко и медленно влейте его в яичную смесь, постоянно помешивая. Процедите крем в приготовленную форму и накройте промасленной бумагой. Готовьте на пару, на очень медленном огне в течение часа, пока крем слегка не затвердеет; или выпекайте в духовке при температуре 180°C, поставив форму в теплую воду. Перед тем как выкладывать крем из формы, остудите его. Десерт будет покрыт сверху слоем карамели, а часть карамели стечет по стенкам и превратится в соус. Крем можно подать к столу теплым, но можно также предварительно подержать его в холодильнике.

FLORENCE B. JACK
COOKERY FOR EVERY HOUSEHOLD

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ С КАРАМЕЛЬЮ

Pudin de Naranjas

Техника приготовления карамели описана на стр. 8.

На 6—8 порций

Сахара	250 г
Сливочного масла	30 г
Муки	30 г
Яиц (*отделить белки от желтков*)	6
Апельсинового сока	300 мл

Из 100 г сахара приготовьте карамель в кастрюле с толстыми стенками. Перелейте ее в круглое теплостойкое стеклянное блюдо вместимостью 900 мл. Повращайте блюдо так, чтобы его дно и стенки были покрыты ровным слоем карамели. Оставшийся сахар смешайте с маслом. Добавьте муку и снова тщательно перемешайте. Взбейте яичные желтки и перелейте их в смесь масла, муки и сахара, а затем добавьте апельсиновый сок. Взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в крем. Перелейте смесь в покрытое карамелью блюдо, поставьте его в кастрюлю с горячей водой и выпекайте в духовке при температуре 180°C в течение 1 часа. Выложите десерт на сервировочное блюдо так, чтобы карамельное покрытие оказалось сверху. Подавайте крем к столу горячим. При желании можно залить десерт горящим бренди или ромом.

HELEN BROWN
HELEN BROWN'S WEST COAST COOK BOOK

КРЕМ С МИНДАЛЬНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

Bonet

Техника покрывания формы карамелью описана на стр. 42.

На 3—4 порции

Миндального печенья (*мелко накрошить*)	50 г
Яичных желтка	4
Сахара	100 г
Какао	1 ст. л.
Рома	1 ст. л.
Молока	1/4 л
Воды	2—3 ст. л.

Положите в миску с яичными желтками 4 ст. л. сахара и взбивайте смесь, пока она не посветлеет. Добавляйте в миску измельченное миндальное печенье, какао, ром и молоко, постоянно взбивая венчиком, пока все ингредиенты полностью не перемешаются.

Оставшийся сахар растворите в воде и нагревайте на среднем огне до получения карамели. Покройте карамелью дно и стенки формы для пудинга вместимостью 600 мл и залейте в нее крем. Поставьте форму в кастрюлю с очень горячей, почти кипящей водой, чтобы вода закрыла форму наполовину. Готовьте крем в духовке при температуре 170°С в течение 1 часа. Следите за тем, чтобы вода не закипала.

Когда крем загустеет, достаньте форму из духовки, оставьте на 10 минут, чтобы крем слегка остыл, и выложите десерт на сервировочную тарелку. Крем можно подавать к столу как холодным, так и горячим.

LAURA GRAS PORTINARI
CUCINA E VINI DEL PIEMONTE E DELLA VALLE D'AOSTA

КОКОСОВЫЙ КРЕМ

Чтобы получить кокосовое молоко, необходимое для приготовления этого крема, натрите на терке мякоть кокоса и добавьте 600 мл кипятка. Тщательно перемешайте и оставьте примерно на 30 минут, а затем процедите молоко и выжмите жидкость из оставшейся мякоти с помощью куска муслина. Техника покрывания формы карамелью описана на стр. 42.

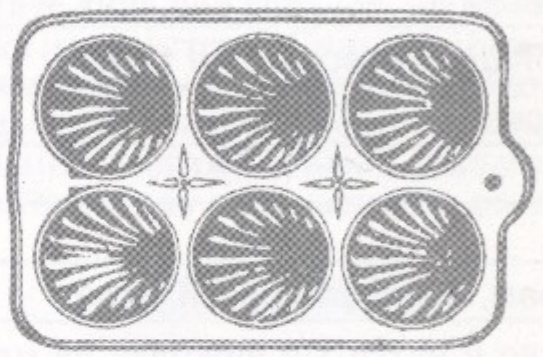
На 6—8 порций

Густого кокосового молока	1/2 л
Коричневого сахара	150 г
Воды	4 ст. л.
Яичных желтков	6
Яичных белка, слегка взбитых	4
Сахарной пудры	200 г
Натертой бергамотовой или лимонной корки	1 ст. л.

Растворите коричневый сахар в воде и готовьте смесь на среднем огне до получения карамели. Три четверти горячей карамели распределите ровным слоем по внутренней поверхности формы вместимостью 1 л и отложите форму на время. Оставшуюся карамель смешайте с кокосовым молоком. Поставьте кастрюлю со смесью на медленный огонь и перемешивайте, пока карамель не растворится. Снимите кастрюлю с огня.

Смешайте яичные желтки со взбитыми белками и слегка взбейте смесь. Добавьте сахарную пудру и натертую бергамотовую или лимонную корку. Затем влейте кокосовую смесь и тщательно перемешайте. Процедите крем через марлю или муслин и залейте в покрытую карамелью форму. Поставьте форму в кастрюлю с горячей водой, чтобы вода наполовину закрыла форму, и выпекайте в духовке при температуре 150°С, не доводя воду до кипения. Примерно через 1,5 часа достаньте крем из духовки и поставьте его в очень горячий гриль, чтобы поверхность крема зарумянилась. Когда крем остынет, выложите его из формы и подавайте к столу.

HELEN OROSA DEL ROSARIO
MARIA Y. OROSA: HER LIFE AND WORK



АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ С КОРИЦЕЙ

Lattaiolo

На 6 порций

Молока	1,25 л
Соль	
Небольшой кусочек лимонной корки	1
Стручок ванили	1
Яйца	2
Яичных желтков	6
Муки	2 ст. л.
Натертый мускатный орех	
Молотой корицы	1/2 ч. л.
Глазури	100 г

Налейте в кастрюлю молоко, добавьте щепотку соли, лимонную корку и ваниль, а затем поставьте кастрюлю на средний огонь. Когда молоко начнет закипать, уменьшите огонь и кипятите на медленном огне в течение 30 минут. Время от времени снимайте деревянной ложкой пленку, образующуюся на поверхности молока. Снимите кастрюлю с огня и поставьте молоко остывать.

Прогрейте духовку до температуры 150°С. Положите в миску яйца и яичные желтки, добавьте муку и тщательно взбейте. Добавьте щепотку натертого мускатного ореха и корицу. Когда молоко остынет, перелейте его в миску и перемешайте. Процедите смесь через марлю. Смажьте маслом форму размером 23×13×7 см и перелейте в нее крем. Выпе-

кайте десерт в духовке в течение 40—50 минут, а затем достаньте крем из духовки и оставьте на 1 час, чтобы крем остыл.

Накройте форму алюминиевой фольгой и поставьте в холодильник примерно на 4 часа, а затем выложите десерт на сервировочное блюдо, посыпьте растолченной глазурью и подавайте к столу.

GIULIANO BUGIALLI
THE FINE ART OF ITALIAN COOKING

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

Suave

На 8 порций

Сливочного масла	250 г
Горького шоколада, натертого на терке	250 г
Сахарной пудры	250 г
Муки	1 ст. л.
Яиц	5
Английский крем, приправленный кофе	

Растопите масло и натертый шоколад на медленном огне, не доводя до кипения. Когда смесь достигнет однородной консистенции, добавьте сахар.

Смешайте муку с яйцами, влейте шоколад и взбейте смесь небольшим венчиком так, как вы бы взбивали омлет.

Проложите форму вместимостью 900 мл промасленной бумагой. Залейте в форму шоколадную смесь и готовьте на водяной бане на плите в течение 1,25 часа или в духовке при температуре 190°С. Поставьте крем в холодильник на ночь. Затем выложите десерт из формы и подавайте к столу холодным, с жидким английским кремом, приправленным кофе.

LES PETITS PLASTS ET LES GRANDS

БЛАНМАНЖЕ ИЗ АЙВЫ

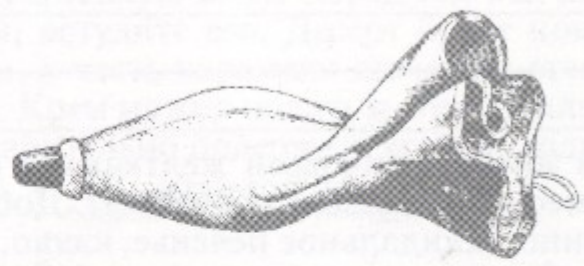
Рекомендации по приготовлению сахарного сиропа до стадии тонких нитей вы найдете на стр. 8.

На 8 порций

Спелой айвы (*очистить и удалить косточки*)	1 кг
Воды	1,75—2 л
Сахарной пудры	350 г
Листового желатина, размоченного в 4 ст. л. холодной воды	40 г
Сливок двойной жирности	300 мл

Положите айву в кастрюлю с водой и кипятите на медленном огне, пока она не начнет развариваться. Процедите жидкость в другую кастрюлю, а мякоть айвы выбросите. Добавьте сахар и, перемешивая, кипятите жидкость на сильном огне, пока сироп не достигнет стадии тонких нитей. Аккуратно снимайте накипь. Добавьте желатин и перемешивайте, пока он не растворится. Перелейте смесь в миску, остудите ее и вмешайте сливки. Продолжайте помешивать, пока смесь не станет совсем холодной. Затем промойте холодной водой форму для желе вместимостью 2,5 л. Залейте в нее бланманже и поставьте в холодильник, чтобы крем застыл. Выложите бланманже из формы на красивое, разноцветное блюдо и подавайте к столу.

OSCAR TSHIRKY
THE CIIK BOOK BY «OSCAR» OF THE WALDORF



МИНДАЛЬНОЕ БЛАНМАНЖЕ

Blanc-mange aux Amandes

Техника очистки миндаля описана на стр. 12.

На 5 порций

Очищенного миндаля (*включая 5 горьких орехов*)	250 г
Холодной воды	100 мл
Молока	100 мл
Сахара	250 г
Листового желатина	21 г
Сливок двойной жирности	1/2 л

Растолките миндаль в ступке как можно мельче, добавляя понемногу воду. Затем добавьте молоко и продолжайте толочь миндаль, вращая пестик. Перелейте миндальное молоко в кастрюлю и добавьте сахар. Нагревайте смесь на медленном огне в течение 2—3 минут, следя, чтобы жидкость не достигла точки кипения.

Снимите кастрюлю с огня. Покройте большую миску тряпичной салфеткой и понемногу выливайте в нее жидкость. Сильно скрутите салфетку, чтобы выжать остатки миндального молока. В небольшой кастрюле растворите на медленном огне желатин с 200 мл воды. Готовьте в течение нескольких минут, снимая образующиеся на поверхности пену и пленку. Смешайте растворенный желатин с миндальным молоком.

Сбейте сливки до консистенции густой пены. Остудите смесь из миндального молока Как только молоко станет чуть теплым (не раньше), вмешайте в него взбитые сливки. Перелейте смесь в смазанную маслом форму вместимостью 1,25 л и поставьте в холодное место или в холодильник примерно на 5 часов.

Перед подачей на стол выложите бланманже из формы (*стр. 45*).

J.B. REBOUL
LA CUISINIÈRE PROVANÇALE

ФРАНЦУЗСКИЙ КРЕМ

Этот рецепт взят из книги, изданной анонимно в 1747 году, но обычно приписываемой английскому автору кулинарных книг той эпохи Ханне Гласс.

На 6 порций

Сливок двойной жирности	900 мл
Сахара около	90 г
Листового желатина, размягченного в 3—4 ст. л. воды	21 г
Розовой и апельсиновой воды	по 1 ст. л.

Налейте в кастрюлю сливки и кипятите на медленном огне в течение 15 минут, постоянно помешивая. Затем снимите кастрюлю с огня, добавьте сахар по вкусу, желатин и перемешивайте, пока желатин не растворится. Добавьте розовую и апельсиновую воду. Процедите смесь в форму вместимостью 1,25 л. Поставьте ее в холодильник примерно на 1,5 часа, пока десерт не застынет. Выложите десерт на сервировочное блюдо и разложите вокруг него печеные груши. Подавайте к столу со взбитыми сливками.

THE ART OF COOKERY, MADE PLAIN AND EASY

ЯБЛОЧНЫЙ МУСС

На 8 порций

Больших яблок (*очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками толщиной около 1 см*)	10
Сахара	100 г
Воды	150—200 мл
Лимонного сока	2—3 ст. л.
Порошкового желатина, растворенного в 5 ст. л. горячей воды	15 г
Рома	2 ст. л.
Взбитых сливок двойной жирности	400 мл

Положите яблоки в кастрюлю с сахаром, водой и лимонным соком. Готовьте на огне примерно 10—12 минут до получения густого яблочного соуса, часто помешивая, чтобы смесь не подгорела. Затем снимите кастрюлю с огня.

Добавьте к яблочной смеси растворенный желатин и тщательно взбейте с помощью венчика или электрического миксера. Перелейте смесь в миску и поставьте в холодильник или в холодную воду, время от времени помешивая, чтобы ускорить охлаждение. Когда смесь начнет застывать, вмешайте ром и взбитые сливки. Разлейте десерт в 8 бокалов для шампанского, снова поставьте в холодильник примерно на 1 час, чтобы мусс застыл, и подавайте к столу холодным.

DOMINIQUE D'ERMO
THE CHEF'S DESSERT COOKBOOK

ЛИМОННЫЙ КРЕМ С ВИНОМ

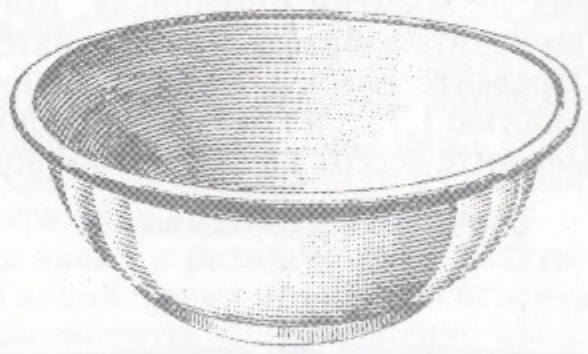
Berliner Luft

На 4 порции

Вина	150 мл
Лимон (*срезать корку*)	1
Листового желатина, растворенного в 100 мл горячей воды	15 г
Яйца	4
Лимонного сока	5 ст. л.
Коньяка	1 ст. л.
Взбитых сливок двойной жирности	1/4 л

Добавьте к растворенному желатину вино и лимонные корки. Взбивайте яйца над горячей, но не кипящей водой, пока они слегка не загустеют. Снимите миску с пара и процедите в нее желатиновую смесь, а затем добавьте лимонный сок и коньяк. Взбивайте смесь, пока она не остынет. Наконец вмешайте взбитые сливки. Разлейте десерт в бокалы и подавайте к столу с миндальным печеньем или вафлями.

GRETE WILLINSKY
KOCHBUCH DER BÜCHERGILDE



КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ

На 4 порции

Очищенной клубники	250 г
Сахара	60 г
Лимонного сока	2 ст. л.
Листового желатина, размоченного в 4 ст. л. холодной воды	15 г
Молока	100 мл
Холодных сливок двойной жирности	300 мл

Протрите клубнику в миску через нейлоновое сито, добавьте сахар и лимонный сок. Поставьте кастрюлю с молоком на медленный огонь и растворите в ней желатин, а затем процедите смесь в миску с клубничным пюре. Тщательно перемешайте и перелейте смесь в форму вместимостью 1 л. Поставьте форму на лед или в холодильник, пока десерт не застынет. Выложите крем из формы и подавайте к столу.

COL. A.F. KENNEY-HERBERT (WYVERN)
FIFTY DINNERS

БАВАРСКИЙ КРЕМ «НЕЖНОСТЬ»

Чтобы приготовить шоколадный крем, растворите в молоке 90 г шоколада; для кофейного крема используйте вместо молока свежий крепкий кофе.

На 8—10 порций

Сахара	400 г
Яичных желтков	8
Молока	450 мл
Гвоздик	6
Порошкового желатина, размоченного в 4 ст. л. холодной воды	15 г
Взбитых сливок двойной жирности	400 мл
Лимона (*натереть корку*)	2

Взбивайте яичные желтки с сахаром, пока смесь не приобретет лимонный цвет. В отдельной посуде нагрейте молоко, положив в него гвоздику. Когда молоко закипит, достаньте гвоздику и понемногу влейте жидкость в желтки, постоянно помешивая или взбивая. Перелейте смесь в кастрюлю и поставьте ее на медленный огонь. Постоянно перемешивайте жидкость деревянной ложкой, пока смесь не начнет прилипать к ложке. Не доводите жидкость до кипения. Снимите кастрюлю с огня и залейте смесь в размоченный желатин. Перемешивайте в одном направлении, пока желатин полностью не растворится, а затем процедите смесь и дайте ей остынуть, время от времени помешивая. Когда смесь начнет густеть, вмешайте взбитые сливки и натертую лимонную корку. Перелейте смесь в слегка смазанную маслом форму вместимостью 1,75 л и поставьте в холодильник на 4 часа. Затем выложите десерт на сервировочное блюдо.

ALICE B.TOKLAS
THE ALICE TOKLAS COOK BOOK

МАЛИНОВЫЙ КРЕМ

Crème Celesta

На 6—8 порций

Пюре из малины, приправленного 1 ст. л. кирша или мараскина	1/4 л
Холодного сахарного сиропа плотностью 22° (*стр. 9*)	200 мл
Яичных желтков	10
Стручок ванили	1
Сливок двойной жирности	300 мл
Сахарной пудры	60 г

Налейте сироп в медную кастрюлю среднего размера и поставьте ее в большую кастрюлю со слабо кипящей водой. Добавьте желтки и тщательно взбейте. Положите в кастрюлю ванильный стручок и готовьте, постоянно помешивая. Когда смесь станет однородной и блестящей, выньте ванильный стручок, перелейте ее в эмалированную миску и взбивайте, пока не остынет.

Добавьте малиновое пюре и перемешайте. Разлейте крем в порционные чашки или горшочки, заполнив их на две трети. Поставьте в холодильник на 1 час. Взбейте сливки с сахаром. Заполните чашки или горшочки доверху сладкими сливками и снова поставьте в холодильник. Через некоторое время десерт будет готов для подачи на стол.

ÉDOUARD NIGNON
LES PLAISIRS DE LA TABLE

«МЕДОВЫЕ СОТЫ»

Этот десерт получил свое название благодаря внешнему сходству с пчелиными сотами.

Крем, приправленный лимоном, превращается в прекрасный десерт. Можно также приправить крем ванилью; в этом случае им можно будет покрыть любые ягоды, которые отлично сочетаются с кремом. Если же вы сервируете этот крем с настоящим английским кремом, в который на последнем этапе было вмешано немного взбитых сливок, получится поистине экзотический десерт.

Чтобы приправить крем ванилью, положите ванильный стручок в молоко примерно на 30 минут, прежде чем доводить молоко до кипения. Перед тем как перелить молоко в желтковую смесь, ванильный стручок удалите.

На 6—8 порций

Простых сливок	200 мл
Лимон (*натереть корку; выжать сок*)	1
Молока	400 мл
Больших яйца (*отделить белки от желтков*)	3
Сахара	60 г
Листового желатин размоченного в 4 ст. л. холодной воды	20 г

Добавьте натертую лимонную корку в смесь молока и сливок. Доведите смесь до кипения на медленном огне, чтобы жидкость успела впитать лимонный вкус.

В отдельной миске взбейте яичные желтки, сахар и лимонный сок, а затем добавьте размоченный желатин. Тщательно взбивая, влейте нагретую смесь молока и сливок.

Поставьте миску в раковину с холодной водой, стараясь, чтобы вода не попала в сливки. Время от времени помешивайте содержимое миски, пока смесь охлаждается, постоянно снимая загустевающий крем со стенок миски и вмешивая его в остальную жидкость.

Пока крем еще остывает, взбейте белки до консистенции мягкой пены. Осторожно вмешайте белки в холодный, но еще не застывший крем.

Перелейте смесь в смоченную водой форму или блюдо для суфле вместимостью 900 мл. Поставьте форму в прохладное место, например в кладовую или погреб. Ставить крем в холодильник нежелательно, хотя это возможно, если на кухне жарко или стоит слишком теплая погода. Вообще,

все сладкие блюда, в которые входит желатин, лучше не ставить в холодильник, поскольку излишнее переохлаждение (в течение нескольких часов) может привести к тому, что десерт станет слегка резиновым на вкус.

MICHAEL SMITH
FINE ENGLISH COOKERY

КОФЕЙНЫЙ МУСС С ЛИКЕРНЫМ СОУСОМ

*Техника приготовления английского крема (*кастэрда*) показана на стр. 38.*

Если вы хотите получить прозрачный соус, как в этом рецепте, то для его приготовления лучше использовать аррорут. Однако если этот продукт для вас недоступен, можно заменить его на обычную пшеничную муку. Вместо ликера *Тиа Мария* (*Tia Maria*) можно взять *Калуа* (*Kahlua*) или любой другой кофейный ликер.

На 8 порций

Крепкого кофе	350 мл
Яичных желтков	6
Гранулированного сахара	150 г
Листового желатина	30 г
Холодной воды	100 мл
Сливок двойной жирности	900 мл

Ликерный соус

Ликера Тиа Мария	4 ст. л.
Крепкого кофе	3/4 л
Сахара	300 г
Крахмала	2 ст. л.
Холодной воды	4 ст. л.

Из яичных желтков, сахара и кофе приготовьте жидкий английский крем. Размягчите желатин в холодной воде, добавьте его в крем, перемешайте и остудите. Взбейте сливки и вмешайте их в крем. Перелейте смесь в овальную форму вместимостью 1,75 л и поставьте в холодильник.

Для приготовления соуса нагрейте кофе с сахаром. Смешайте крахмал с холодной водой и добавьте смесь в кофе. Кипятите кофейную смесь на медленном огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Добавьте ликер Тиа Мария и поставьте соус в холодильник.

Выложите мусс из формы и непосредственно перед подачей на стол залейте его ликерным соусом.

JOSE WILSON
HOUSE AND GARDEN NEW COOKBOOK

ХОЛОДНОЕ ЛИМОННОЕ СУФЛЕ

При желании вы можете украсить суфле сверху завитками из взбитых сливок, а к выступающим сторонам прижать крупно нарезанные жареные орехи.

На 4—5 порций

Больших лимона (*мелко натереть корку; выжать сок*)	4
Яйца	4
Порошкового желатина	15 г
Холодной воды	4 ст. л.
Сахарной пудры	200 г
Сливок двойной жирности	300 мл

Приготовьте форму для суфле диаметром 14 см, из плотной кальки изготовьте для нее стоячий «воротничок», выступающий примерно на 7,5 см над краем. Выберите две миски, одну немного больше другой, и кастрюлю такого размера, чтобы на нее можно было свободно поставить большую миску. Залейте в кастрюлю воду на 5—7,5 см и поставьте ее на средний огонь. Убедитесь, что маленькая миска абсолютно чистая и сухая.

Разделите яйца, вылив желтки в большую миску, а белки — в маленькую. В отдельную чашку налейте воду, засыпьте желатин и оставьте его размокать.

В миску с желтками добавьте сахар. Поставьте миску на кастрюлю со слабо кипящей водой. Тщательно взбивайте желтки, пока смесь не станет светлой и густой и жидкость, стекающая с поднятого венчика, не начнет оставлять следы на поверхности смеси. Постепенно добавляйте лимонный сок и продолжайте взбивать, пока смесь снова не загустеет. На этот раз следы на поверхности будут быстро исчезать. Снимите кастрюлю с огня и уберите миску.

Поставьте чашку с размягченным желатином в кастрюлю с горячей водой, время от времени перемешивайте, пока желатин не растворится. Одновременно продолжайте взбивать желтковую смесь, пока она не станет чуть теплой. Когда желатин полностью растворится, достаньте чашку из кастрюли и немного остудите. Постепенно влейте желатин в желтковую смесь, постоянно взбивая. Затем вмешайте натертую лимонную корку.

Взбивайте сливки до тех пор, пока следы на поверхности не начнут сохранять форму, но старайтесь не достичь консистенции плотной пены, иначе будет трудно вмешать их в крем. Консистенция сливок должна быть примерно такой же, как и консистенция желтковой смеси.

Убедитесь, что венчик совершенно чистый и сухой. Взбейте белки до консистенции мягкой пены. С помощью большой металлической ложки или лопатки как можно аккуратнее и быстрее вмешайте в желтковую смесь сливки, а затем сразу же взбитые белки.

Поставьте приготовленное блюдо на тарелку. Влейте в него готовую смесь, стараясь не сместить и не помять «воротничок» из кальки. Перед тем как поставить блюдо в холодильник, оставьте его при комнатной температуре на 15—20 минут, чтобы смесь немного загустела. Затем подержите суфле в холодильнике примерно 2—3 часа, пока оно окончательно не застынет. Перед подачей на стол снимите «воротничок» и украсьте десерт.

ROBERT CARRIER
THE ROBERT CARRIER COOKERY COURSE

СЛОЕНЫЙ БАВАРСКИЙ КРЕМ

Слоеный баварский крем изготавливается чередованием слоев ванильного крема и крема с контрастным цветом и вкусом. Клубничный крем, используемый здесь, можно заменить на любой другой, приготовленный с добавлением пюре из малины или других красных ягод и фруктов. Можно также использовать курагу, для этого ее надо размочить, сварить и приготовить пюре с помощью специального приспособления. Для получения кофейного крема можно воспользоваться нижеприведенной инструкцией по приготовлению ванильного крема, однако следует при этом настоять молоко на смеси из 30 г молотого кофе и кипятка, кипятка должно быть столько, чтобы получилась однородная масса. Настоянное молоко следует затем процедить через несколько слоев муслиновой ткани.

На 12 порций

Клубничный крем

Клубники, протертой через мелкое нейлоновое сито, чтобы получилось около 300 мл пюре	350 г
Сахарной пудры	250 г
Воды	150 мл
Порошкового желатина, растворенного в 3 ст. л. воды	15 г
Лимона (*выжать сок*)	1/2
Сливок двойной жирности и взбитых до консистенции мягкой пены	300 мл

Ванильный крем

Сахарной пудры	175 г
Яичных желтков	6
Соль	
Молока (*довести до кипения, добавить стручок ванили и настоять в течение 10 минут или смешать с 1 ч. л. ванильного экстракта*)	400 мл
Листового желатина, растворенного в 3 ст. л. воды	21 г
Сливок двойной жирности, взбитых до консистенции мягкой пены с добавлением 30 г сахарной пудры	400 мл

Сначала приготовьте клубничный крем. Сварите густой сироп, прокипятив воду с сахаром на среднем огне в течение 1—2 минут. Снимите сироп с огня, добавьте желатин и перемешайте, пока он полностью не растворится. Добавьте в клубничное пюре лимонный сок. Влейте в пюре теплый сироп и тщательно перемешайте. Оставьте смесь остывать, а тем временем готовьте ванильный крем. Как только клубничная смесь начнет застывать, вмешайте в нее взбитые сливки.

Для получения ванильного крема поставьте на медленный огонь кастрюлю с толстыми стенками и смешайте в ней деревянной ложкой сахар, желтки и щепотку соли. Когда смесь станет однородной, постепенно добавьте молоко, а затем желатин. Держите смесь на огне, не доводя до кипения, и перемешивайте, пока смесь не начнет прилипать к ложке. Затем перелейте ванильный крем в миску, поставьте ее на лед и остужайте, постоянно помешивая. Как только смесь начнет застывать, вмешайте взбитые сливки.

Приготовьте форму вместимостью 2 л, лучше всего колоколообразную, и смажьте ее изнутри сладким миндальным маслом или промойте ледяной водой. Заполните форму последовательными слоями крема разных цветов, стараясь заливать каждый новый слой только после того, как предыдущий достаточно застынет. Накройте форму и поставьте ее в холодильник примерно на 5 часов.

Перед подачей на стол быстро окуните форму в теплую воду, а затем насухо вытрите ее. Выложите десерт на сервировочное блюдо, которое можно предварительно покрыть красиво сложенной салфеткой; можно также воспользоваться мелким стеклянным блюдом.

PROSPER MONTAGNÉ
LAROUSSE GASTRONOMIQUE

ПУДИНГ КОРОЛЕВЫ МЕБ

Глазированные вишни можно заменить на консервированный имбирь, а апельсиновые цукаты — на очищенные и измельченные фисташки. Вместо вишни можно также использовать смородину, но ее необходимо предварительно готовить на пару в течение 15 минут. В качестве соуса к десерту можно подать имбирный сироп или сладкое пюре из малины, клубники или других свежих ягод.

На 6 порций

Горьких миндальных орехов, очищенных и измельченных	6
Лимон (*срезать тонкую кожицу*)	1
Сливок двойной жирности или 600 мл молока и 300 мл сливок двойной жирности	900 мл
Сахара	150 г
Яичных желтков, тщательно взбитых	6
Листового желатина, размоченного в 3—4 ст. л. воды	30 г
Глазированных вишен	75 г
Апельсиновых цукатов, мелко нарезанных	60 г

Положите горький миндаль и лимонную корку в кастрюлю с 600 мл сливок или молока. Перемешивайте на медленном огне, пока смесь не достигнет точки кипения и сливки не впитают вкус миндаля и лимона. Процедите жидкость в другую кастрюлю через мелкое сито или муслиновую ткань, а затем добавьте сахар и 300 мл сливок. Доведите смесь до кипения и сразу уменьшите огонь. Быстро вмешайте взбитые желтки.

Готовьте смесь на медленном огне, пока она слегка не загустеет, постоянно помешивая, чтобы желтки не свернулись. Затем добавьте размягченный желатин, перемешайте, чтобы он растворился, и процедите смесь в миску. Продолжайте помешивать, пока смесь не остынет. Добавьте вишню и цукаты. Смажьте форму вместимостью 1,25 л небольшим количеством растительного масла, а затем залейте в нее приготовленную смесь и поставьте в холодильник примерно на 1,5 часа. После этого выложите десерт из формы и подавайте к столу.

MARY JEWRY
WARNESMODEL COOKERY AND HOUSEKEEPING BOOK

ВОЗДУШНЫЕ КРЕМОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Les Crèmets d'Angers

На 4 порции

Сливок двойной жирности	3/4 л
Яичных белка, взбитых до консистенции плотной пены	4
Сахарной пудры по желанию, приправленной ванилью	30 г

Тщательно взбейте 1/2 л сливок. С помощью венчика аккуратно вмешайте в сливки взбитые белки, а затем разлейте смесь в маленькие формочки с отверстиями, проложенные марлей. Поставьте формочки в прохладное место на 5—6 часов. Аккуратно выложите пирожные на сервировочное блюдо, залейте оставшимися (невзбитыми) сливками, посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

AUSTIN DE CROZE
LES PLATS REGIONAUX DE FRANCE

ДЕВОНШИРСКИЙ ДЖАНКЕТ

Настоящий девонширский джанкет обычно покрывают свернувшимися сливками. Однако можно использовать и слегка взбитые сливка двойной жирности.

Джанкет — это английский вариант тех десертов из творога и сливок, разные виды которых до сих пор так популярны во Франции (*crèmets d'Angers, maingaux, coeurs à la crème*). Как и французский творог (*fromage fraise*), джанкет изготавливается из теплого свернувшегося молока и сычужного экстракта. Через некоторое время смесь превращается в однородную желеобразную массу. Затем творог не разделяют, то есть не выжимают из него сыворотку, как делают во Франции и как раньше делали в Англии (само слово «джанкет» происходит от старофранцузского (нормандского) слова jonquet, которым обозначали небольшую корзинку, сделанную из тростника и до недавнего времени использовавшуюся для процеживания творога). Не знаю, когда нам пришло в голову оставлять творог в виде однородной массы. В своей книге «Пища и напитки в Британии» Энн Уилсон приводит самый ранний из найденных ею рецептов, относящийся к 1653 году, — по этому рецепту творог не процеживают и не выжимают, а готовят со сливками и корицей, так же как и в рецепте, приведенном ниже. Следует помнить, что если положить чуть больше сычужного экстракта, чем следует, джанкет будет соленый на вкус.

На 4—6 порций

Молока	600 мл
Сахара	2 ч. л.
Бренди	2 ст. л.
Сычужного экстракта	1 ч. л.
Свернувшихся сливок	125 г
Молотая корица или натертый мускатный орех	

Налейте молоко в кастрюлю и нагрейте его до температуры человеческого тела — если вы не можете сами определить температуру, используйте термометр (удивительно, какой горячей кажется жидкость, нагретая до 37°С). Тем временем смешайте сахар и бренди в фарфоровой чаше, в которой вы собираетесь подавать джанкет к столу, и поставьте ее в удобное место на кухне (джанкет лучше всего готовится при комнатной температуре). Налейте в чашу теплое молоко, а затем аккуратно вмешайте сычужный экстракт. Не трогайте смесь, пока джанкет окончательно не загустеет, — примерно в течение 2 часов. Если свернувшиеся сливки слишком густые, смешайте их с небольшим количеством свежих сливок, чтобы полученную массу можно было разложить на поверхности джанкета, не повредив его. Посыпьте десерт молотой корицей или натертым мускатным орехом.

JANE GRIGSON
ENGLICH FOOD

«ВЕЧНЫЙ» СИЛЛАБАБ

Раньше силлабаб считался прекрасным освежающим десертом; его предлагали гостям на балах и званых вечерах. Сейчас это обычное блюдо, которое подают в конце обеда или ужина. Такой силлабаб можно приготовить заранее, он хорошо сохраняется в прохладном месте в течение 2 дней.

На 4—6 порций

Лимон (*срезать тонкую кожицу; выжать сок*)	1
Белого вина или шерри	100 мл
Бренди	2 ст. л.
Сахара	60 г
Сливок двойной жирности	300 мл
Натертый мускатный орех	

За день до приготовления силлабаба налейте в миску вино и бренди, добавьте корку и сок лимона, а затем оставьте смесь на ночь. На следующий день процедите смесь в большую глубокую миску. Добавьте сахар и перемешивайте, пока он не растворится. Медленно влейте сливки, постоянно помешивая. Добавьте натертый мускатный орех. Затем взбейте смесь до консистенции мягкой пены. Это может занять от 5 до 15 минут, в зависимости от жирности сливок, температуры и способа взбивания. Электрический миксер лучше не использовать (если только вам не приходится взбивать сразу большое количество сливок). Несколько секунд излишнего сбивания — и смесь расслоится. Для небольшого количества сливок лучше всего использовать металлический венчик. Очень важно научиться распознавать тот момент, после которого следует прекратить взбивание.

Когда сливки будут готовы переложите их в 10 маленьких чашек или бокалов (не больше 50—70 мл). Заполните чашки доверху. На этой стадии крем уже не может ни испортиться, ни осесть, ни расслоиться. Каждую порцию можно украсить маленькой веточкой розмарина или завитком из лимонной корки. До подачи на стол чашки с силлабабом можно хранить в прохладном месте (но не в холодильнике).

ELIZABETH DAVID
SYLLABUBS AND FRUIT FOOLS

ЗАПАДНЫЙ ВАРИАНТ СИЛЛАБАБА

Этот рецепт, относящийся к 1800 году, требует, чтобы емкость с вином заполнялась молоком непосредственно во время дойки коровы. При желании смесь портвейна и шерри можно заменить на 600 мл белого вина.

На 6—8 порций

Портвейна	300 мл
Шерри средней крепости	300 мл
Сахарной пудры	2—3 ст. л.
Молока	600 мл
Взбитых сливок двойной жирности	150 мл

Налейте портвейн и шерри в стеклянную или керамическую миску вместимостью 1,75 л, миска должна быть заполнена на одну треть. Добавьте сахарную пудру по вкусу и молоко, а затем слегка перемешайте. Дайте смеси постоять примерно 20 минут, чтобы свернувшееся молоко отделилось от вина. Разлейте десерт в порционные бокалы, перекладывая творог с помощью ложки. В каждый бокал положите сверху ложку взбитых сливок.

ELIZABETH AYRTON
THE COOKERY OF ENGLAND

МЕРЕНГОВАЯ ФИГУРА

Oeufs à la Neige Moules

Фигуру из вареной меренги обычно заливают холодным английским кремом, или кастэрдом (рецепт на стр. 166). Для приготовления пюре из ягод, используемого в этом рецепте, возьмите около 250 г малины, 150 г клубники и 100 г красной смородины. Протрите ягоды через нейлоновое сито и добавьте около 100 г сахара.

На 4 порции

Яичных белка	4
Ванильного сахара или сахара, приправленного апельсиновой или лимонной коркой	125 г
Пюре из красной смородины, малины и клубники	1/2 л

Взбейте белки до консистенции густой пены. Продолжая взбивать, постепенно добавляйте сахар. Обильно смажьте маслом ровную или рифленую колоколообразную форму вместимостью 900 мл и посыпьте ее сахаром. Заполните форму меренговой смесью, оставив около 2,5 см до края. Готовьте на водяной бане в духовке при температуре 190°C в течение 15 минут, пока меренга не сократится в размере и не отлипнет от стенок формы. Затем достаньте форму из духовки и поставьте в хорошо проветриваемое место на несколько минут. Выложите фигуру на сервировочное блюдо и оставьте, чтобы она остыла. Подавайте десерт к столу с холодным ягодным пюре.

JEAN DE GOUY
LA CUISINE ET LA PÂTISSERIE BOURGEOISES

СИЛЛАБАБ «НА ШЕСТЕРЫХ»

Существует много различных рецептов приготовления силлабаба, и многие из них включают яичные белки. Этот рецепт не требует использования белков, поэтому десерт намного легче в изготовлении.

На 6 порций

Сухого белого вина	150 мл
Очень мелко натертой лимонной корки	2 ч. л.
Сахарной пудры	90 г
Лимонного сока	2 ст. л.
Сливок двойной жирности	300 мл

Положите все ингредиенты, кроме сливок, в миску и оставьте не меньше чем на 3 часа. Еще лучше оставить смесь на ночь. Добавьте сливки, а затем взбивайте и мешайте, мешайте и сбивайте до получения как можно более густой консистенции. Смесь может сохранять свои качества в течение нескольких дней, но не дольше! При сервировке лучше всего заполнить кремом доверху бокалы для вина или вазочки для мороженого.

JOYCE DOUGLAS
OLD PENDLE RECIPES

«СНЕЖКИ»

Oeufs à la Neige

Техника приготовления английского крема описана на стр. 38.

На 6 порций

Яиц (*отделить белки от желтков*)	8
Измельченной и просеянной глазури	500 г
Молока	1 л
Сахарной пудры	350 г
Стручок ванили, разделенный пополам	1

Доведите молоко до кипения, добавив половину сахарной пудры и ванильный стручок. Затем снимите молоко с огня и оставьте примерно на 10 минут, чтобы оно настоялось. Ванильный стручок удалите.

Взбейте белки до консистенции густой пены, а затем постепенно добавляйте глазурь, продолжая взбивать смесь. Зачерпывайте белковую смесь ложкой, придавая ей с помощью другой ложки овальную форму, варите «снежки» в слабо кипящем молоке, поворачивая их время от времени так, чтобы каждая сторона готовилась около 1 минуты. Количество «снежков», или вареных меренг, будет зависеть от размеров ложки, которую вы используете. Когда меренги будут готовы, просушите их и разложите в глубоком блюде. Сохраните горячее молоко.

Из желтков, оставшейся сахарной пудры и молока приготовьте английский крем. Налейте его в сервировочное блюдо вокруг снежков (но не заливая их сверху). Меренги должны плавать в сладком соусе. Такой десерт можно подавать к столу и в горячем, и в холодном виде.

RAYMOND OLIVER
LA CUISINE

ТВОРОЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ

БЕЛЫЙ ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Pudding au Fromage Blanc

Пудинг можно приправить по вкусу натертой апельсиновой или лимонной коркой, ванильной апельсиновой водой или любым ликером на ваш выбор.

На 4—6 порций

Творога протертого через сито, или творога *рикотта*	250 г
Сахара	125 г
Сливок двойной жирности	100 мл
Соль	
Яиц (*отделить желтки от белков*)	5
Изюма без косточек	2 ст. л.
Мелко покрошенных миндальных печений	5—6
Малинового или абрикосового пюре или пюре из смеси малины, клубники и красной смородины	около 400 мл

Смешайте в большой миске творог, сахар, сливки и щепотку соли. Тщательно взбивайте смесь, добавляя по одному яичные желтки. Добавьте приправы по вкусу. Взбивайте, пока смесь не посветлеет, а затем положите в миску изюм и измельченное печенье.

В отдельной миске взбейте белки до консистенции густой пены, а затем аккуратно вмешайте их в творожную смесь. Залейте смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой форму вместимостью 1 л и выпекайте в духовке при температуре 170°С в течение 45 минут, пока пудинг не поднимется. Выложите пудинг на подогретое сервировочное блюдо и сразу же подавайте к столу с фруктовым пюре (в отдельной посуде).

JEAN DE GOUY
LA CUISINE ET LA PÂTISSERIE BOURGEOISES

ВАТРУШКА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Torta di Ricotta alla Casalinga

На 4—6 порций

Лучшего творога *рикотта*	500 г
Соль	
Пшеничной муки	4 ст. л.
Сахарной пудры	4 ст. л.
Яйца (*отделить желтки от белков; белки взбить до консистенции густой пены*)	2
Апельсин (*натереть корку*)	1
Изюма (*размочить в теплой воде, а затем тщательно слить жидкость*)	60 г
Крупно нарезанных засахаренных фруктов	30 г
Глазурь	

Положите в миску творог, щепотку соли, муку, сахарную пудру, желтки и апельсиновую корку; тщательно перемешайте все ингредиенты деревянной ложкой. Добавьте изюм и засахаренные фрукты, а затем вмешайте взбитые белки. Смажьте маслом форму диаметром 20 см, посыпьте ее мукой, залейте в форму приготовленную смесь и готовьте в духовке при температуре 180°С около 1 часа. После этого остудите десерт, выложите его из формы и посыпьте глазурью.

MARIU SALVATORI DE ZULIANI
LA CUCINA DI VERSILIA E GARFAGNANA

ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ

Ofenschlupfer mit Quark

На 6 порций

Творога, протертого через сито	300 г
Соль	
Сметаны	3 ст. л.
Сахарной пудры	75 г
Кишмиша (*замочить в воде, а затем слить всю жидкость*)	40 г
Свежих булочек (*удалить корки и нарезать тонкими ломтиками*)	4—5
Яблок (*очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками*), необязательно	350 г
Яйца	2
Молока	150—200 мл
Натертой лимонной корки	1—2 ч. л.
Сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками	30 г

Смешайте творог со щепоткой соли, сметаной и 40 г сахара, а затем добавьте кишмиш. Смажьте маслом форму, покрой-

те ее дно хлебными ломтиками и залейте в нее творожную смесь. После этого можно проложить слой из тонких яблочных ломтиков. Покройте слоем из оставшихся хлебных ломтиков. Взбейте яйца с молоком, натертой лимонной коркой и половиной оставшегося сахара, а затем залейте этой смесью пудинг. Посыпьте остатками сахара и кусочками масла, после чего выпекайте пудинг в духовке при температуре 180°С примерно 45 минут.

HERMINE KIEHNLE AND MARIA HÄDECKE
DAS NEUE KIEHNLE KOCHBUCH

ПАСХА

Традиционно пасхи готовятся в деревянной форме, похожей на четырехугольную воронку, с небольшим отверстием в узком конце, необходимом для стока жидкости. Однако можно воспользоваться и простым глиняным цветочным горшком высотой 18 см и диаметром 19 см. Горшок необходимо проложить двумя-тремя ровными слоями марли или муслина, оставив сверху достаточно материала, чтобы полностью прикрыть десерт.

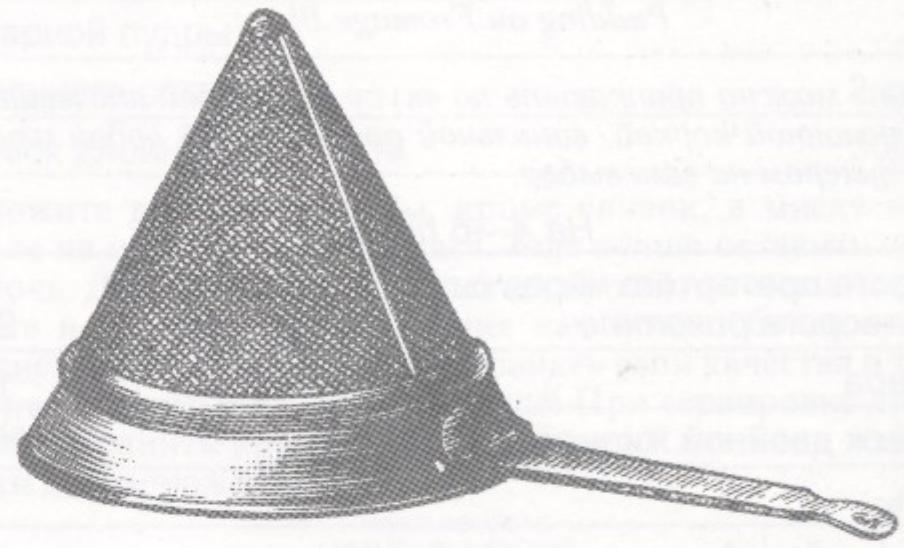
На 15—20 порций

Творога	1,5 кг
Очищенного миндаля	125 г
Глазированных вишен	125 г
Изюма	175 г
Несоленого сливочного масла (*размягчить*)	250 г
Розовой воды или ванильного экстракта	1 ч. л.
Цукатной смеси	125 г
Яйца	3
Сахарной пудры	200 г
Сметаны или сливок двойной жирности	100 мл

Перед началом приготовления десерта следует убедиться, что творог достаточно сухой. Подвесьте его в муслиновом мешочке на 12 часов или положите в дуршлаг под тяжелый груз. Затем протрите творог в миску через мелкое сито. Отложите несколько миндальных орехов и глазированных вишен для украшения десерта, а остальные измельчите и смешайте с творогом, сразу же добавив изюм, розовую воду или ванильный экстракт и цукаты. Взбейте яйца с сахаром и добавьте их в творожную смесь. Тщательно перемешайте, чтобы не осталось комков. Затем долейте сливки или сметану и перемешивайте до получения абсолютно однородной массы.

Перелейте смесь в форму вместимостью 3 л, проложенную марлей или муслином. Заверните концы ткани над поверхностью пасхи, накройте небольшим блюдцем, а сверху положите груз. Поставьте форму в глубокую тарелку и уберите в холодильник на 12 часов. К тому времени, как вы достанете пасху из холодильника, в тарелке скопится много жидкости. Разверните марлю или муслин, положите на форму плоское сервировочное блюдо и переверните их вместе, после чего осторожно снимите форму. Украсьте пасху остатками миндаля и вишен и подавайте к столу с куличом.

SOFKA SKIPWITH
EAT RUSSIAN



ПАСХА ОБЫКНОВЕННАЯ

Название этого традиционного десерта в русском языке совпадает с названием соответствующего христианского праздника. Пасху украшают православным крестом и буквами ХВ («Христос Воскрес»), а затем несут в церковь и освящают. После этого пасху приносят домой и подают к праздничному столу в Пасхальное воскресенье.

На 20 порций

Творога	3 кг
Сметаны	1/4л
Несоленого сливочного масла	200 г
Соли	2 ч. л.
Сахара	около 125 г

Положите творог в дуршлаг, накройте его муслином или марлей, а сверху положите груз и оставьте при комнатной температуре на 24 часа. Протрите сухой творог через сито в большую миску. Добавьте сметану, масло, соль, сахар и тщательно перемешайте, чтобы не осталось комков. При желании можно добавить еще сахара. Переложите смесь в форму вместимостью 3,5 л, проложенную марлей. Положите сверху груз и поставьте форму в холодильник на 24 часа. Затем осторожно выложите пасху на сервировочное блюдо.

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ
ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

СУФЛЕ И ПУДИНГИ

КЛУБНИЧНОЕ СУФЛЕ

Это современный вариант рецепта Антонина Карема, изобретателя классического суфле.

Рецепт настолько прост, что вкус суфле зависит в основном от качества клубники, которая должна иметь сильный аромат. Если вам не удалось достать такую клубнику, добавьте в пюре немного кирша или лимонного сока.

На 4 порции

Очищенной клубники	250 г
Сахара	125—175 г
Кирш или лимонный сок (*необязательно*)	
Яичных белков	5
Глазури	1—2 ст. л.

Приготовьте пюре из клубники с помощью миксера или мелкого сита. В зависимости от сладости клубники добавьте от 60 до 125 г сахара, а также при необходимости кирш или лимонный сок по вкусу. Смажьте маслом форму для суфле вместимостью 1,5 л, посыпьте ее сахаром, а затем удалите лишний, перевернув форму. Прогрейте духовку до температуры 180°С.

Примерно за час до подачи десерта на стол взбейте белки до консистенции густой пены. Добавьте около 60 г сахара и продолжайте взбивать еще некоторое время. Положите немного меренговой смеси в клубничное пюре, тщательно перемешайте, а затем добавьте остальные белки, как можно аккуратнее вмешайте их в пюре. Переложите смесь ложкой в подготовленную форму (следует заполнить форму до краев) и выпекайте ее в духовке в течение 25—30 минут, пока суфле не поднимется и не подрумянится. Центр суфле все же должен быть слегка впалым. Посыпьте десерт глазурью и сразу же подавайте к столу.

Это суфле прекрасно сочетается с соусом-пюре из свежей клубники.

ANNE WILLAN
GREAT COOKS AND THEIR RECIPES

МИНДАЛЬНОЕ СУФЛЕ

Soufflé de Frangipane

Если вам не удалось достать пирожных из горького миндаля, используйте 5 сладких миндальных пирожных, но добавьте несколько капель миндального экстракта, чтобы обеспечить десерту горький привкус. Оригинал этого рецепта требует использования 1 ст. л. порошка из засахаренных цветков апельсина, но вместо него можно добавить к яичной смеси апельсиновую воду.

На 8 порций

Целое яйцо	1
Яичных желтков	8
Воды	6 ст. л.
Сливок двойной жирности	1/2 л
Горьких миндальных печений	2
Сладких миндальных печений	3
Черствый бисквит	1
Сахарной пудры	60 г
Яичных белков	5

Положите в кастрюлю целое яйцо и 4 желтка, смешайте их с водой, а затем добавьте сливки. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и готовьте, постоянно помешивая пока смесь не загустеет. Затем снимите кастрюлю с огня и дайте смеси остынуть.

Очень мелко покрошите печенье и бисквит. Высыпьте крошки в посуду с яичной смесью, добавьте сахарную пудру. Тщательно перемешайте, а затем добавьте оставшиеся 4 желтка. (Если у вас получилась слишком густая смесь и ее трудно перемешивать, положите еще один или несколько желтков.) Взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в желтковую смесь.

Перелейте смесь в смазанную маслом форму для шарлотки или в блюдо для суфле и готовьте в духовке при температуре 180°С примерно 35 минут, пока суфле не поднимется и слегка не подрумянится.

WIARD AND FOURET
LE CUISINIER ROYAL

СУФЛЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

На 4—6 порций

Чернослива (*замочить на ночь в воде, а затем просушить*)	250 г
Воды	300 мл
Сахарной пудры	125 г
Яичных белков	5
Взбитые сливки двойной жирности	

Прокипятите чернослив в воде в течение 10 минут, пока он не станет мягким. Слейте воду, удалите косточки, а затем мелко нарежьте чернослив и смешайте его с сахаром. Взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в чернослив с помощью ножа. Перелейте смесь в смазанную маслом форму для суфле или в металлическое блюдо для шарлотки. Выпекайте суфле в духовке при температуре 190°С около 10 минут. Сразу же подавайте к столу со взбитыми сливками.

INGA NORBERG
GOOD FOOD FROM SWEDEN

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

На 3—4 порции

Горького или простого шоколада, натертого на мелкой терке	90 г
Яйца	4
Сахара	3 ч. л.
Муки	1 ч. л.
Сахарная пудра	

Разбейте яйца, отделяя белки от желтков и выливая их в разные миски. В желтки добавьте сахар, муку и шоколад и тщательно перемешивайте все ингредиенты в течение 5 минут. Затем взбейте белки до консистенции густой пены и вмешивайте их в желтки, пока смесь не станет светлой и однородной. Смажьте маслом круглую жестяную форму диаметром 15 см, заполните ее приготовленной смесью и выпекайте суфле в духовке при температуре 180°С примерно 15—20 минут. Затем оберните форму белой салфеткой, закрепив ее булавкой, посыпьте суфле сахарной пудрой и сразу же подавайте на стол. Привлекательный внешний вид этого десерта полностью зависит от быстроты сервировки. Если суфле немного постоит после того, как вы достанете его из духовки, оно будет полностью испорчено, поскольку очень быстро осядет.

MRS.ISABELLA BEETON
THE BOOK OF HOUSEHOLD MANAGEMENT

НОРМАНДСКОЕ СУФЛЕ

Soufflé à la Normande

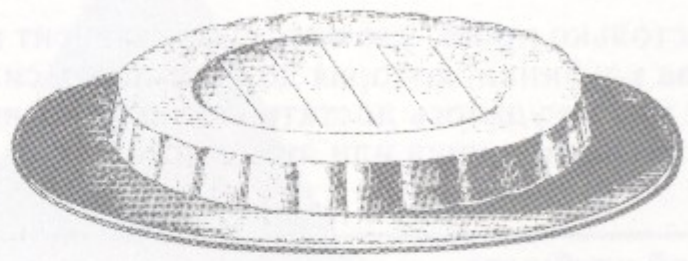
На 4 порции

Яблока (*очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками и вымачивать в течение 2 часов в 2 ст. л. кальвадоса с добавлением небольшого количества сахара*)	2
Молока	100 мл
Сахарной пудры	40 г
Муки, смешанной с небольшим количеством холодного молока	1 ст. л.
Сливочного масла	15 г
Яичных желтка	2
Кальвадоса	2 ст. л.
Яичных белка	3
Глазури	1 ст. л.

Смажьте маслом блюдо для суфле вместимостью 1 л и посыпьте его сахаром. Налейте в кастрюлю молоко, добавьте сахар и доведите смесь до кипения. Добавьте муку и готовьте несколько минут на среднем огне, помешивая деревянной ложкой, пока смесь не загустеет. Затем снимите кастрюлю с огня и добавьте масло, желтки и кальвадос. Взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в приготовленную смесь.

С помощью ложки переложите слой смеси в блюдо для суфле. Посыпьте сверху 2 ст. л. яблочных кубиков. Добавьте новый слой суфле и продолжайте выкладывать слои в той же последовательности, закончив слоем суфле. Выровняйте поверхность десерта и готовьте в духовке при температуре 180°С в течение 25—30 минут. За две минуты до окончания приготовления посыпьте суфле глазурью и увеличьте температуру в духовке до 230°С, чтобы получить глазированное покрытие.

PROSPER MONTAGNÉ AND A.GOTTSCHALK
MON MENU



ВАНИЛЬНОЕ СУФЛЕ

Soufflé à la Vanille

Автор предлагает следующие варианты этого десерта: можно приправить суфле ликером по вашему выбору, например шартрезом, Гран Марнье, каршем или кюрасао, для получения шоколадного суфле можно добавить в десерт 50 г простого расплавленного шоколада; наконец, можно усложнить рецепт, добавив в смесь для суфле 50 г миндального пралине (см. стр. 13).

На 4 порции

Молока	100 мл
Сахарной пудры	30 г
Стручок ванили	1
Муки, смешанной с небольшим количеством холодного молока	1 ст. л.
Сливочного масла	10 г
Яичных желтка	2
Яичных белка	3
Глазури	15 г

В небольшой кастрюле доведите молоко до кипения, добавив сахарную пудру и ванильный стручок (или любую другую приправу, по вашему вкусу). Как только молоко закипит, добавьте смесь муки и молока. Готовьте в течение 2 минут, постоянно взбивая венчиком (металлический венчик — незаменимый предмет кухонной утвари для каждой хозяйки!). Снимите кастрюлю с огня, удалите ванильный стручок а затем добавьте масло и желтки, тщательно перемешайте. Взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в желтковую смесь.

Смажьте маслом блюдо для суфле вместимостью 600 мл и посыпьте его сахарной пудрой. Залейте в блюдо приготовленную смесь, выровняйте ее поверхность и выпекайте в духовке при температуре 180°С около 25 минут, пока суфле не поднимется. За две минуты до того, как достать суфле из духовки, посыпьте его поверхность глазурью.

PROSPER MONTAGNÉ AND A. GOTTSHALK
MON MENU

АПЕЛЬСИНЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ СУФЛЕ

Oranges Soufflées

Этот рецепт создал Поль Бокюз для своего ресторана в Лионе.

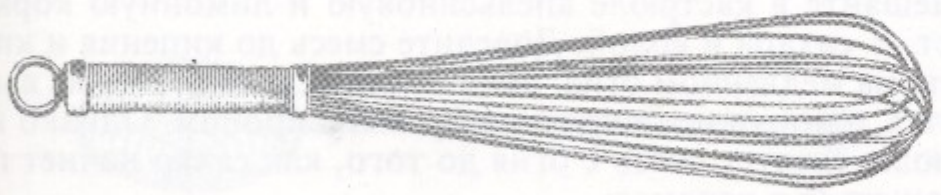
На 4 порции

Больших апельсина	4
Яйца (*отделить желтки от белков*)	4
Сахарной пудры	4 ст. л.
Куантро	1 ст. л.
Глазурь	

Срежьте верхушки апельсинов и отложите их, выскребите ложкой мякоть; пустые апельсиновые корки впоследствии будут наполнены суфле. С верхушек апельсинов срежьте тонкую кожицу, нарежьте ее узкими полосками и положите на 5 минут в кипящую воду. Слейте воду и отложите апельсиновые корочки. Выжмите мякоть фруктов в небольшую кастрюлю и выпаривайте сок на сильном огне, пока его объем не уменьшится до 1 ст. л. В отдельной миске взбивайте яичные желтки с сахаром до получения густой массы. Добавьте апельсиновые корочки, сок и куантро. Взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в желтки.

Заполните приготовленной смесью пустые апельсиновые корки и готовьте десерт в духовке при температуре 230°C в течение 10 минут. За несколько минут до того, как вынуть блюдо из духовки, посыпьте апельсины глазурью.

LES PRINCES DE LA GASTRONOMIE



БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ-СУФЛЕ

Flamèri aux Bananes

На 6 порций

Банана (*очистить, нарезать кружочками, замочить в 3—4 ст. л. кирша, а затем протереть смесь через сито*)	4
Молока	200 мл
Сливочного масла	100 г
Муки	100 г
Яичных желтков	8
Яичных белков, взбитых до консистенции густой пены	6
Глазурь	

Положите в кастрюлю масло, залейте молоком и доведите смесь до кипения. Постепенно вмешайте муку. Готовьте смесь на среднем огне, перемешивая деревянной лопаткой, пока смесь не начнет легко отделяться от лопатки.

Снимите кастрюлю с огня и аккуратно, по одному, вмешайте желтки. Добавьте банановое пюре и взбитые белки.

Смажьте маслом керамическое блюдо для суфле и залейте в него приготовленную смесь. Готовьте в духовке при температуре 170°C примерно 25 минут. Достаньте блюдо из духовки, посыпьте суфле глазурью и немедленно подавайте к столу.

PAUL BOULLARD
LA CUISINE AU COIN DU FEU

ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ С ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Gâteau Moulé au Chokolat, Crème Chantilly

На 4 порции

Горького шоколада (*разломить на мелкие кусочки*)	90 г
Воды	4 ст. л.
Несоленого сливочного масла (*размягчить*)	90 г
Яйца (*отделить желтки от белков*)	3
Сахара	200 г
Муки	30 г
Ванильного экстракта	1 ч. л.
Соль	
Сливок двойной жирности	1/4 л

Перемешивайте шоколад с водой в металлической миске на медленном огне, пока шоколад не расплавится. Снимите миску с огня и взбивайте смесь, добавив масло и желтки, а затем 150 г сахара, муку и половину ванили. Если при этом смесь начнет сворачиваться или разделяться (в результате того, что шоколад затвердевает при смешивании с более холодными ингредиентами), поставьте миску в кастрюлю с теплой водой и продолжайте перемешивать, чтобы смесь снова стала однородной.

Взбейте белки до консистенции густой пены и осторожно вмешайте в шоколадную смесь около трети всего объема белков, а затем добавьте остальные. Залейте смесь в смазанную маслом форму вместимостью 1 л (лучше всего использовать декоративную форму для желе с отверстием в центре). Поставьте форму на водяную баню, чтобы горячая вода доходила до уровня поверхности пудинга, и готовьте в духовке при температуре 180°C примерно 40 минут. Затем немного остудите пудинг и выложите его на сервировочное блюдо, но не снимайте форму с пудинга до сервировки. Поставьте десерт в холодильник примерно на 1 час.

Взбейте сливки с оставшимся сахаром и ванилью. Сливки можно подать к столу отдельно, но можно заполнить ими отверстие в центре холодного пудинга, а оставшейся частью украсить пудинг с помощью кулинарного мешочка с насадкой.

RICHARD OLNEY
THE FRENCH MENU COOKBOOK

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Mousse au Chokolat

Автор предлагает два варианта приправы для этого мусса: либо 2 ст. л. измельченного жареного миндаля, либо 1 ст. л. мелко нарезанных цукатов.

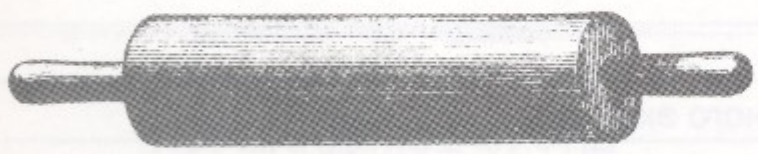
На 4—6 порций

Шоколада, разломанного на кусочки	250 г
Сливочного масла	30 г
Воды	4 ст. л.
Яиц (*отделить желтки от белков*)	5
Рома	1 ст. л.

Положите в кастрюлю шоколад и добавьте масло и воду. Готовьте на самом медленном огне, пока смесь не превратится в однородную массу. Снимите кастрюлю с огня и вмешайте желтки по одному, используя деревянную ложку. Затем добавьте ром.

Взбейте белки до консистенции густой пены и осторожно вмешайте их в шоколадную смесь. Перелейте мусс в глубокую форму вместимостью 1,25 л и поставьте на ночь в холодильник.

LA MÈRE BRAZIER
LES SECRETS DE LA MÈRE BRAZIER



МОЛОЧНЫЙ ПУДИНГ С МИНДАЛЬНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

Timballa 'e Latte

На 4—6 порций

Молока (*прокипятить с небольшим кусочком ванильного стручка*)	3/4 л
Миндального печенья (*протереть через сито*)	200 г
Яйца	3
Сахарной пудры	200 г
Лимонного сока	1—2 ст. л.

Взбейте яйца с сахаром, а затем, продолжая взбивать, постепенно добавляйте горячее молоко, приправленное ванилью. Оставьте смесь на 5 минут, время от времени помешивая деревянной ложкой и удаляя пену с поверхности смеси. Добавьте миндальное печенье и лимонный сок Смажьте маслом форму для пудинга вместимостью 1,25 л и перелейте в нее молочную смесь. Выпекайте в водяной бане в духовке при температуре 180°С. Примерно через 20 минут проверьте готовность пудинга, проткнув его ножом. Если лезвие ножа осталось сухим и чистым, пудинг готов. Достаньте десерт из духовки, подождите 5 минут, а затем выложите пудинг на круглое сервировочное блюдо и сразу подавайте к столу.

LUIGI CARNACINA AND LUIGI VERONELLI
LA BUONA VERA CUCINA ITALIANA

ПУДИНГ С МИНДАЛЕМ И ФИСТАШКАМИ

Pain des Houris

Техника очистки орехов продемонстрирована на стр. 12.

Этот десерт представляет собой суфле, если подать его к столу прямо из духовки. Когда десерт слегка остынет, он потеряет значительную часть объема, однако приобретет особый привкус. В холодном виде десерт становится влажным и плотным, но прекрасным на вкус.

На 4 порции

Миндаля (*поместить на 2 минуты в кипящую воду, протереть в полотенце и очистить*)	125 г
Фисташек (*поместить на 2 минуты в кипящую воду, протереть в полотенце и очистить*)	60 г
Апельсиновой и лимонной корки (*нарезать тонкими полосками, положить их в кипяток на несколько секунд, а затем просушить*)	по 1 ст. л.
Сахара	140 г
Воды	6 ст. л.
Белого вина	4 ст. л.
Яйца (*отделить желтки от белков*)	3
Соль	

Смешайте в кастрюле апельсиновую и лимонную корку с 1 ст. л. сахара и водой. Доведите смесь до кипения и кипятите на медленном огне, пока почти вся жидкость не выпарится, а корки не покроются густым сиропом. Однако кастрюлю следует снять с огня до того, как сахар начнет превращаться в карамель.

Растолките миндаль и фисташки в большой ступе. Добавьте корки, сироп и немного сахара и продолжайте толочь, время от времени подсыпая сахар, пока смесь не достигнет такой густой консистенции, которая будет затруднять работу. Продолжайте толочь, попеременно добавляя вино и сахар. Когда вино кончится, должна остаться 1 ст. л. сахара. Добавьте желтки и тщательно перемешайте все ингредиенты пестиком.

Взбейте белки с небольшой щепоткой соли до консистенции густой пены. Смешайте полную ложку белков с содержимым ступы, а затем переложите смесь в миску с оставшимися белками и аккуратно перемешайте.

Перелейте смесь в смазанную маслом прямоугольную форму и поставьте ее в большую кастрюлю с горячей водой так, чтобы форма была наполовину погружена в воду. Поставьте кастрюлю в духовку, предварительно прогретую до температуры 190°С, и выпекайте в течение 25 минут, пока середина пудинга не станет достаточно твердой на ощупь. Перед подачей на стол посыпьте поверхность десерта оставшимся сахаром.

Все ингредиенты (кроме взбитых белков, которые следует вмешать в самом конце) можно постепенно добавлять в кухонный комбайн. В этом случае вы добьетесь удовлетворительного результата за меньшее количество времени.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

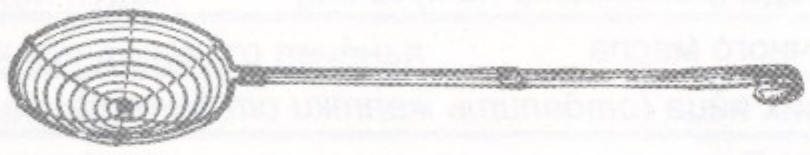
ПУДИНГ «ПАРАДАЙЗ»

На 4—6 порций

Сливочного масла	175 г
Сахара	175 г
Яйца	3
Муки	175 г
Бренди	2 ст. л.
Сливок	300 мл
Сахарная пудра	
Глазированные вишни, разрезанные пополам, и дягиль, нарезанный листочками	
Английский крем (*стр. 166*)	

Тщательно смешайте масло с сахаром до получения однородной массы, затем по одному добавляйте яйца, взбивая смесь в течение 5 минут после добавления каждого яйца. Аккуратно вмешайте муку, а затем бренди и сливки. Смажьте маслом форму вместимостью 1 л, посыпьте ее сахарной пудрой и украсьте дно вишнями и дягилем. Перелейте приготовленную смесь в форму и завяжите ее сверху куском материи. Поставьте форму в кастрюлю с кипящей водой, проследив, чтобы вода не попадала на пудинг, и готовьте в течение 1 часа. Затем выложите пудинг на сервировочное блюдо и подавайте к столу с английским кремом.

MAY BYRON
MAY BYRONS PUDDINGS, PASTRIES AND SWEET DISHES



АЛЖИРСКИЙ ФИНИКОВЫЙ ПУДИНГ

Gâteau Algérien

Автор этого рецепта — Пьер Ури из Нельи-на-Сене

На 6—8 порций

Фиников (*удалить косточки и мелко нарезать — без косточек должно получиться 210 г*)	250 г
Сахара	210 г
Миндаля (*очистить и измельчить*)	110 г
Несоленого арахиса (*поджарить, очистить и измельчить*)	100 г
Яичных белка, взбитых до консистенции густой пены	4

Смешайте финики, сахар, миндаль и арахис. Добавьте эту смесь к взбитым белкам, аккуратно перемешайте и переложите в хорошо смазанную маслом форму. Готовьте в духовке при температуре 170°C в течение 35—40 минут. Этот десерт можно подавать к столу как в горячем, так и в теплом или холодном виде.

70MEDECINS DE FRANCE
LE TRESTOR DE LA CUISINE DU BASSIN VEDITERRANEEN

БУТЕРБРОДНЫЙ ПУДИНГ

На 4—6 порций

Смородины (*промыть и очистить*)	60 г
Тонких ломтика хлеба, смазанных сливочным маслом	4
Яйца	3
Яичный желток	1
Сахара	125 г
Натертый мускатный орех	
Молока	600 мл

Разложите немного ягод на дне формы вместимостью 1,25 л. Сверху положите смазанный маслом ломтик хлеба. Выкладывайте попеременно слои смородины и хлеба. В отдельную миску положите яйца и яичный желток, а затем тщательно взбейте их. Добавьте сахар и щепотку мускатного ореха. Затем перелейте в миску молоко и перемешайте все ингредиенты. Примерно за 10 минут до того, как поставить пудинг в духовку, залейте хлеб яичной смесью. Готовьте на водяной бане в духовке при температуре 180°C. Пудинг будет готов через 45 минут.

MRS.RUNDELL
MODERN DOMESTIC COOKERY

САКСОНСКИЙ ПУДИНГ

Pouding Saxon

На 4 порции

Сливочного масла	125 г
Сахарной пудры	60 г
Муки	125 г
Сахарного песка	90 г
Молока	400 мл
Яиц (*отделить желтки от белков*)	5
Соус *сабайон* (*стр. 166*)	

Положите в миску масло и сахарную пудру и смешайте их до получения однородной массы. Вмешайте муку. Растопите сахарный песок в небольшой кастрюле, чтобы он приобрел светло-коричневый цвет. Перелейте в кастрюлю молоко и доведите смесь до кипения. Затем постепенно смешайте сладкое молоко с маслом. Положите эту смесь в кастрюлю, поставьте ее на огонь и тщательно перемешивайте, пока масса не загустеет. Снимите кастрюлю с огня и вмешайте по одному яичные желтки. Взбейте белки до консистенции густой пены, а затем быстро и аккуратно вмешайте их в пудинг. Смажьте маслом форму вместимостью 125 л и перелейте в нее приготовленную смесь. Готовьте пудинг на пару в течение 1 часа. Когда пудинг будет готов, выложите его из формы и подавайте к столу с соусом сабайон.

M.A.FAIRCLOUGH
THE IDEAL COOKERY BOOK

ЯБЛОЧНО-СМОРОДИНОВЫЙ ПУДИНГ

Gebackene Apfelspeise

На 8—10 порций

Яблок (*очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками*)	10
Лимон (*срезать кожицу и выжать сок*)	1
Сахара	125 г
Молотая корица	
Сливочного масла (*размягчить*)	150 г
Яйца (*отделить желтки от белков*)	3
Смородины	100 г
Хлебных крошек	15 г

Побрызгайте яблоки лимонным соком, посыпьте 30 граммами сахара, добавьте корицу и оставьте на 1 час. Взбивайте масло, пока оно не достигнет консистенции густого крема. Постепенно вмешайте оставшийся сахар, яичные желтки, лимонную корку, смородину и яблоки. Взбейте белки до консистенции густой пены и добавьте их к приготовленной смеси. Смажьте маслом теплостойкое блюдо и посыпьте его хлебными крошками. Заполните блюдо приготовленной яблочной смесью и выпекайте в духовке при температуре 180°C в течение 1 часа.

DOROTHEE V.HELLERMANN
DAS KOCHBUCH AUS HAMBURG

ПУДИНГ ИЗ КАШТАНОВ

Gâteau de Marrons

На 8 порций

Каштанов	500 г
Молока	600 мл
Сахара	250 г
Ванильного экстракта	1 ч. л.
Яичных белка	3

Карамель

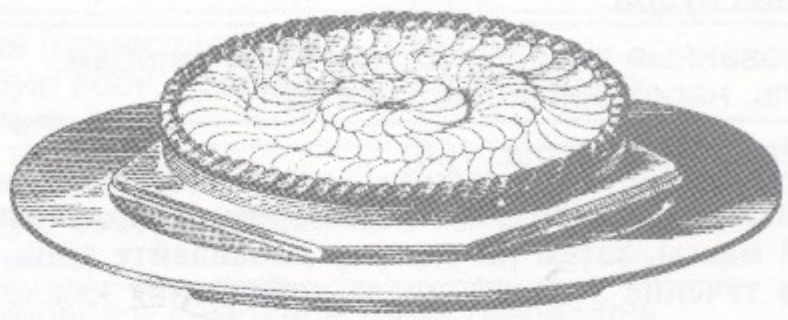
Сахара	3 ст. л.
Воды	1 ст. л.

Острым кончиком ножа сделайте крестообразные надрезы на плоской стороне каждого каштана. Переложите каштаны в сильно кипящую воду и кипятите в течение 10 минут. Затем достаньте каштаны из воды и удалите скорлупу, пока они еще горячие. Вскипятите молоко, добавьте сахар и готовьте каштаны в сладком молоке в течение 40 минут. Протрите каштаны с молоком через сито или измельчите их в специальном устройстве. Добавьте ванильный экстракт и остудите смесь.

Положите 3 ст. л. сахара в простую или декоративную форму вместимостью 900 мл. Расплавьте сахар и дождитесь, когда он станет коричневым. Добавьте воду и поворачивайте форму, чтобы карамель полностью покрыла ее внутреннюю поверхность.

Взбейте белки до консистенции густой пены и добавьте их в каштановую смесь. Перелейте смесь в форму. Поставьте форму в кастрюлю с горячей водой и готовьте в духовке при температуре 170°C в течение 40 минут. Затем выложите пудинг из формы и подавайте к столу, можно со сладкими взбитыми сливками.

TANTE MARIES FRENCH KITCHEN



ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ

Mohr im Hemd

Это один из самых популярных рецептов венских пудингов.

На 6 порций

Шоколада (*разломать на кусочки*)	100 г
Сливочного масла	100 г
Больших яйца (*отделить желтки от белков*)	4
Сахарной пудры	100 г
Просеянной муки	60 г
Молотого миндаля или фундука	75 г
Черствых крошек бисквита, бисквитных «пальчиков» или хлеба	40 г
Взбитых сливок двойной жирности	150 мл

Шоколадный соус

Шоколада (*разломать на кусочки*)	60 г
Сахара	60 г
Воды	150 мл

Смажьте маслом форму для пудинга вместимостью 1,25 л и посыпьте ее сахарной пудрой или молотым миндалем.

Поставьте шоколад в духовку, прогретую до температуры 140°C, чтобы он расплавился. Взбейте масло до консистенции густого крема. Добавьте расплавленный шоколад, яичные желтки и половину сахара. Продолжайте тщательно перемешивать деревянной ложкой до получения однородной массы. Взбейте белки до самой густой пены, постоянно добавляя в них оставшийся сахар. Вмешайте взбитые белки в шоколадную смесь, одновременно добавляя муку, бисквитные крошки, молотый миндаль или фундук.

Сразу переложите смесь в подготовленную форму, оставив сверху около 2,5 см свободного места, так как пудинг должен подняться. Готовьте пудинг на пару в закрытой посуде в течение 35—40 минут или выпекайте на водяной бане в духовке при температуре 180°С. Для получения шоколадного соуса положите в кастрюлю шоколад с сахаром и водой, доведите до кипения и подержите несколько минут на медленном огне, постоянно помешивая.

Готовность пудинга можно проверить с помощью спицы для вязания или небольшого вертела. Если поверхность вертела остается чистой, пудинг готов. Закройте форму перевернутой нагретой тарелкой и аккуратным движением выложите на нее пудинг. Залейте пудинг шоколадным соусом, сверху украсьте его взбитыми сливками и сразу же подавайте к столу.

ROSL PHILPOT
VIENNESE COOKERY

ПРАЗДНИЧНЫЙ ПУДИНГ

Рецепт этого пудинга принадлежит Д. Уильямсону и его сыну. Эти кондитеры владели фирмой, обслуживавшей торжественные банкеты, а также преподавали кулинарию в Эдинбурге в середине XIX века. Авторы рецепта рекомендовали готовить этот пудинг на церковный праздник Воздвиженья Креста Господня.

На 4—6 порций

Молока	600 мл
Манной крупы	60 г
Сахарной пудры	90 г
Крошек миндального печенья	60 г
Сливочного масла	30 г
Яйца (*отделить желтки от белков*)	3
Апельсинового мармелада	2 ч. л.

Миндальный соус

Молотого миндаля	30 г
Яйцо	1
Сахарной пудры	30 г
Молока	150 мл
Апельсиновой воды	1 ст. л.

Доведите молоко до кипения и добавьте манную крупу, сахар, крошки миндального печенья и масло. Кипятите смесь в течение 5 минут, постоянно помешивая. Перелейте смесь в миску и остудите ее. Взбейте белки до консистенции густой пены. Смажьте маслом форму для пудинга вместимостью 1,25 л. Вмешайте желтки по одному в молочную смесь. Добавьте апельсиновый мармелад, взбитые белки и осторожно перемешайте. Перелейте смесь в форму. Поставьте форму на водяную баню и готовьте пудинг на плите в течение 1,25 часа.

За это время приготовьте миндальный соус. В небольшой кастрюле смешайте яйцо, сахар, молоко, молотый миндаль и апельсиновую воду. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и перемешивайте ее содержимое венчиком, пока смесь не загустеет, но не доводите ее до кипения. Выложите пудинг из формы и подавайте его к столу отдельно от соуса.

F.MARIAN McNEILL
THE SCOTS KITCHEN

АПЕЛЬСИНОВО-МАННЫЙ ПУДИНГ

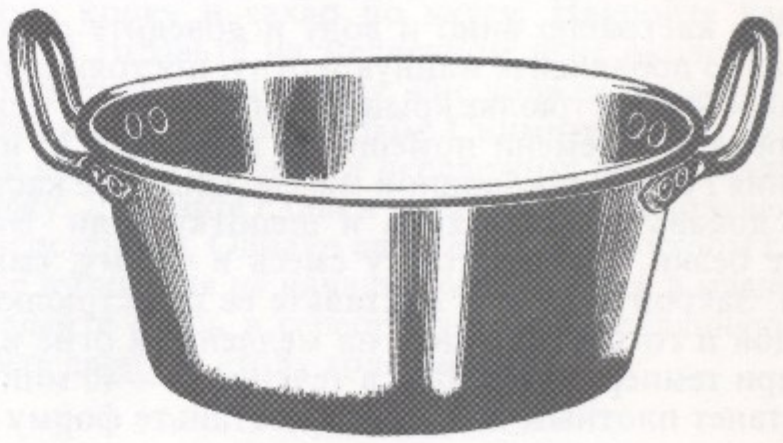
Flamri à l'Orange

На 8—10 порций

Манной крупы	200 г
Белого вина	600 мл
Воды	400 мл
Соль	
Связка апельсиновых и лимонных корок, нарезанных тонкими полосками	1
Сахарной пудры	220 г
Апельсина (*выжать сок*)	4
Апельсинового сахара (*для его приготовления потрите кусочки сахара о корку апельсина*)	30 г
Яичных белков, взбитых до консистенции густой пены	5

Смешайте в кастрюле вино, воду, щепотку соли и цитрусовые корки. Доведите смесь до кипения, а затем постепенно добавляйте манную крупу, постоянно помешивая до получения однородной массы. Уменьшите огонь, добавьте сахар и готовьте в течение 12 минут, часто помешивая. Добавьте апельсиновый сок и апельсиновый сахар, а затем снова доведите смесь до кипения. Вмешайте взбитые белки; когда смесь начнет закипать, сразу же снимите ее с огня и перелейте в большую форму вместимостью 1,75 л или в две маленькие формы вместимостью 900 мл, предварительно промытые холодной водой. Поставьте в холодильник на 4—5 часов. Выложите пудинг на сервировочное блюдо и залейте его густым апельсиновым сиропом. Можно также подать пудинг к столу отдельно с малиновым или клубничным пюре.

URBAIN DUBOIS
CUISINE DE TOUS LES PAYS



СЛАДКАЯ МАННАЯ КАША ГУРЬЕВА

На 6—8 порций

Манной крупы	200 г
Сливок или густого молока	1,25 л
Стручок ванили	1
Молотого миндаля	200 г
Сахарной пудры	200 г
Воды	3 ст. л.
Сушеные хлебные крошки	

Налейте сливки или молоко в кастрюлю, добавьте ванильный стручок и доведите до кипения. Засыпьте манную крупу, постоянно помешивая, а затем варите на медленном огне в течение 10 минут, пока смесь не загустеет. Добавьте миндаль, сахар и воду, а затем снова доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня, удалите ванильный стручок и перелейте смесь в смазанное маслом теплостойкое блюдо. Посыпьте хлебными крошками и выпекайте в духовке при температуре 190°С в течение 30 минут.

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ
ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

МАННЫЙ ПУДИНГ

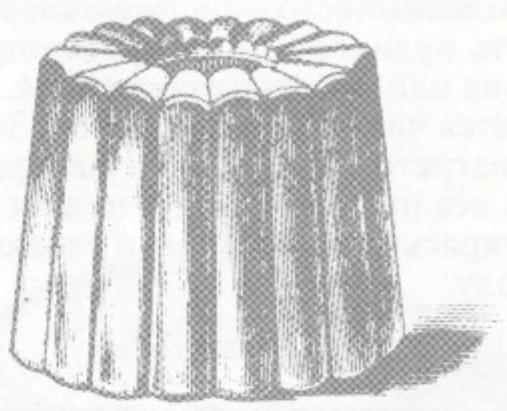
Flamri

На 8 порций

Манной крупы	250 г
Белого вина	1/2 л
Воды	1/2 л
Сахара	300 г
Яйца	2
Соль	
Яичных белков, взбитых до консистенции густой пены	5
Пюре из малины, клубники, красной смородины или других мягких ягод, с добавлением сахара по вкусу	1/2 л

Налейте в кастрюлю вино и воду и доведите до кипения. Постепенно добавляйте манную крупу, постоянно помешивая. Накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне, время от времени помешивая в течение 25 минут до получения густой однородной массы. Снимите кастрюлю с огня и добавьте сахар, яйца и щепотку соли. Вмешайте взбитые белки. Перелейте эту смесь в форму, смазанную маслом. Закройте форму, поставьте ее в кастрюлю с горячей водой и готовьте пудинг на медленном огне или в духовке при температуре 170°С в течение 25—40 минут, пока он не станет плотным на ощупь. Достаньте форму из кастрюли и остудите пудинг. Затем выложите пудинг на сервировочное блюдо, залейте его ягодным пюре и подавайте к столу.

PROSPER MONTAGNE
LAROUSSE GASTRONOMIQUE



МАКАРОННЫЙ ПУДИНГ С ГРУШАМИ

Mahal

На 6 порций

Макаронов (*наломать как можно мельче*)	125 г
Соль	
Молока	600 мл
Сливок	300 мл
Мягкого коричневого сахара	90 г
Сливочного масла	60 г
Натертой лимонной корки	1 ст. л.
Молотого миндаля	60 г
Яйца (*отделить желтки от белков и тщательно взбить желтки венчиком*)	2
Десертных груш (*очистить, разделить пополам и удалить сердцевину*)	6

Готовьте макароны в соленой кипящей воде в течение 10 минут. Слейте воду, переложите макароны в кастрюлю с молоком и сливками и кипятите на медленном огне в течение 20 минут. Снимите кастрюлю с огня и немного остудите смесь.

Добавьте сахар и перемешивайте, пока сахар не растворится. Добавьте масло, лимонную корку, молотый миндаль и взбитые желтки. Взбейте белки и аккуратно смешайте их с остальными ингредиентами.

Перелейте половину смеси в смазанную маслом форму для суфле, сверху разложите половинки груш, а затем залейте оставшейся смесью. Готовьте в духовке при температуре 180°С в течение 30 минут. Подавайте пудинг к столу горячим.

IRFAN ORGA
COOKING THE MIDDLE EAST WAY

АБРИКОСЫ С РИСОВОЙ ЗАПЕКАНКОЙ

Abricots Condé

Техника приготовления сиропа продемонстрирована на стр. 8.

Если вы не можете достать свежие спелые абрикосы, используйте консервированные абрикосы в сиропе, а в выпаренный сироп добавьте 1 ст. л. абрикосового джема

На 4—6 порций

Сахара	150 г
Воды	300 мл
Стручок ванили	1
Кирша	4 ч. л.

Рисовая запеканка

Риса Патна или Каролина (*промыть, подержать в кипящей воде в течение 2 минут, слить воду, снова промыть и тщательно просушить*)	125 г
Молока	1/2 л
Стручок ванили	1
Небольшая полоска апельсиновой или лимонной корки	1
Соли	1/4 ч. л.
Несоленого сливочного масла (*растопить*)	30 г
Сахара	около 60 г
Яйца (*отделить желтки от белков; желтки слегка взбить и разбавить 1 ст. л. сливок или кипяченого молока*)	3
Кирша	около 1 ст. л.
Дягиль, засахаренные фрукты, цукаты, глазированные вишни	

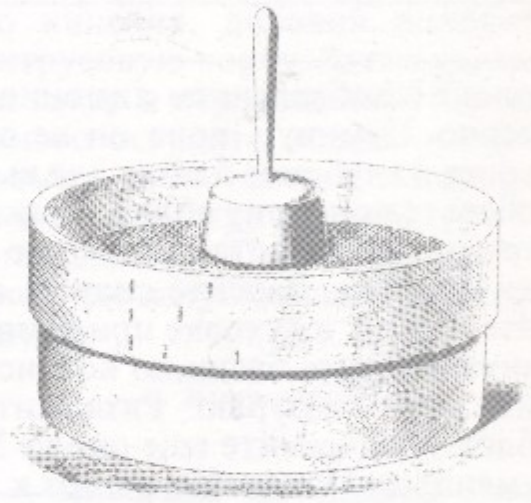
Из сахара, воды и ванильного стручка приготовьте слабый сироп. На секунду окуните абрикосы в кипящую воду, сразу же очистите их, а затем разделите пополам и удалите косточки. Расколите 4 косточки, достаньте ядра, разделите их пополам и положите в сироп вместе с абрикосами. Медленно доведите смесь до кипения и варите абрикосы на медленном огне в течение 8 минут, пока они слегка не размягчатся. Следите, чтобы абрикосы не потеряли форму. Оставьте фрукты в теплом сиропе, пока они не понадобятся.

Для приготовления рисовой запеканки вскипятите молоко с ванильным стручком, апельсиновой или лимонной коркой и солью. Затем удалите ванильный стручок и корку. Положите в кастрюлю рис, добавьте 100 мл кипящего молока и растопленное масло. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте на медленном огне, время от времени помешивая вилкой, пока рис полностью не впитает молоко. Продолжайте варить, постепенно добавляя по 100 мл молока, пока все молоко не впитается. Затем рис немного остудите.

Посыпьте поверхность риса сахаром. С помощью вилки вмешайте яичные желтки, стараясь не повредить рисовые зерна. Взбейте белки до консистенции мягкой пены, вмешайте их в рис и добавьте кирш. Переложите смесь в смазанную маслом форму вместимостью 1 л. Накройте форму промасленной бумагой и готовьте запеканку на водяной бане в духовке при температуре 180°C в течение 15 минут. Чтобы проверить готовность запеканки, проткните ее спицей. Если спица осталась чистой, запеканка готова. Дайте ей постоять минут 10, а потом выложите из формы на круглое сервировочное блюдо.

Процедите абрикосы и выпарите сироп, чтобы его объем уменьшился до 100 мл. Затем удалите ядра и ванильный стручок. Разложите 16 перевернутых половинок абрикосов по краю запеканки. Украсьте фрукты дягилем, фруктами, цукатами и глазированными вишнями. Оставшиеся 4 половинки абрикосов протрите через мелкое сито и смешайте с сиропом. Приправьте соус 4 чайными ложками кирша. Залейте запеканку соусом и подавайте к столу теплой.

PAUL BOCUSE
THE NEW CUISINE



БЕЛОСНЕЖНЫЙ РИСОВЫЙ КРЕМ

Это блюдо можно подавать к столу как самостоятельный десерт, но можно сервировать его в дополнение к компоту из свежих или сухих фруктов, а также к шоколадному муссу.

На 4 порции

Риса Патна или другого сорта риса с длинными зернами	3 ст. л.
Молока	600 мл
Полоска лимонной корки	1
Сахара	около 60 г
Сливок двойной жирности	150 мл

Налейте в кастрюлю с двойным дном молоко, добавьте рис, лимонную корку и сахар по вкусу. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте на медленном огне около 25 минут, время от времени помешивая. Рис должен размягчиться, но остаться рассыпчатым и белым. Снимите кастрюлю с огня. Удалите лимонную корку и переложите рис в эмалированную миску. Добавьте сливки и взбивайте до получения густой консистенции. Однако следует следить, чтобы сливки в процессе взбивания не начали превращаться в масло.

Перелейте смесь в серебряную или стеклянную вазу и подавайте десерт к столу холодным.

MRS.C.F.LEYEL
PUDDINGS

ЯБЛОЧНО-РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Apfelreis

На 6 порций

Риса с длинными или короткими зернами	100 г
Яблок (*очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками*)	1 кг
Молока	300 мл
Натертой лимонной корки	1/2 ч. л.
Сахара	100 г
Соли	1/2 ч. л.
Сливочного масла	30 г
Сладкого сидра или яблочного сока	100 мл
Яичных белка	2
Глазури	2 ст. л.

Варите рис в молоке с добавлением лимонной корки, сахара и соли примерно 25 минут, пока он не станет мягким. Положите слой риса в глубокое блюдо для выпечки вместимостью 1,5 л, добавьте половину яблок, смажьте их половиной масла, а затем положите оставшийся рис и сверху — оставшиеся яблоки и масло. Залейте сидром или яблочным соком. Выпекайте пудинг в духовке при температуре 180°C в течение 45 минут. Взбейте белки до консистенции густой пены и смешайте их с глазурью. Разложите меренговую смесь поверх яблок и выпекайте еще около 20 минут, пока меренга не зарумянится. Подавайте десерт к столу теплым.

BETTY WASON
THE ART OF GERMAN COOKING

РИСОВЫЙ ПУДИНГ С БЕЛЫМ ВИНОМ

Sultach Sharapli

На 6 порций

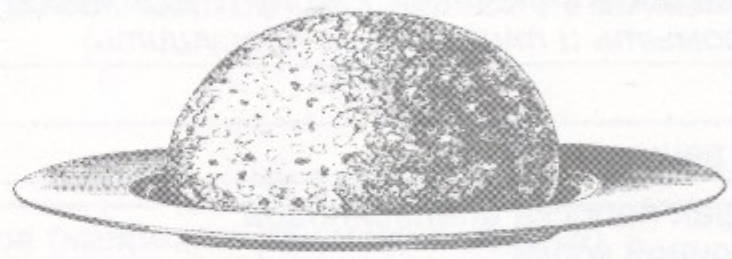
Риса (*промыть и просушить*)	125 г
Молока и сливок	по 300 мл
Масла	30 г
Изюма без косточек	90 г
Сахарной пудры	3 ст. л.
Соль	
Яйца, слегка взбитых	2
Молотого миндаля	60 г
Сахарного песка	175 г
Сухого белого вина	150 г
Взбитых сливок двойной жирности	300 мл

Варите рис в достаточном количестве воды, пока он не станет очень мягким. Слейте воду и добавьте молоко, сливки, масло, изюм, сахарную пудру и щепотку соли. Готовьте на среднем огне до получения густой массы, часто помешивая, чтобы смесь не подгорала. Снимите кастрюлю с огня и остудите смесь.

Добавьте взбитые яйца и молотый миндаль, тщательно перемешайте. Перелейте смесь в смазанное маслом мелкое блюдо для выпечки и готовьте в духовке при температуре 180°C примерно 30 минут, пока поверхность пудинга не зарумянится. Достаньте десерт из духовки и оставьте на несколько минут. Затем острым ножом разрежьте пудинг на треугольные куски и дайте ему остыть.

Тем временем налейте в кастрюлю с толстыми стенками вино, добавьте сахар и кипятите смесь, не закрывая кастрюли, до получения густого сиропа. Это займет около 10 минут. Следует помешивать смесь, пока сахар полностью не растворится. Приготовленным сиропом залейте разрезанный пудинг и оставьте, чтобы он пропитался. Подавайте десерт к столу холодным, со взбитыми сливками.

IRFAN ORGA
COOKING THE MIDDLE EAST WAY



РИСОВЫЙ ПУДИНГ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Timbale de Fraises Germaine

На 8 порций

Промытого риса	100 г
Земляники (*замочить на 1 час в 2 ст. л. кирша и 2 ст. л. мараскина*)	250 г
Молока	1/2 л
Сахара	60 г
Стручка ванили	1/2
Свежего ананаса (*очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками и замочить в 2 ст. л. кирша*)	250 г
Сливок двойной жирности	2 ст. л.
Малинового и земляничного пюре	по 50 г
Сахарной пудры	2 ст. л.
Взбитых сливок двойной жирности	100 мл

Положите рис в кипящую воду примерно на 5 минут. Слейте воду, затем переложите рис в кастрюлю или блюдо для выпечки. Добавьте молоко, сахар, ваниль и перемешайте. Доведите смесь до кипения, а затем накройте крышкой и готовьте в духовке при температуре 170°C примерно 5 минут. Когда рис будет готов, переложите его в миску и поставьте на лед. Охлажденный рис смешайте с ананасом и

2 ст. л. сливок двойной жирности. Переложите эту смесь в стеклянную вазу. Сверху разложите вымоченную в ликере землянику.

В отдельной кастрюле смешайте малиновое и земляничное пюре с сахарной пудрой, подержите на огне около 3 минут, а затем снимите кастрюлю с огня и остудите смесь. В охлажденное пюре вмешайте взбитые сливки, этой смесью покройте землянику и подавайте десерт к столу.

PAUL BOUILLARD
LA CUISINE AU COIN DU FEU

ИРЛАНДСКИЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Первоначально пудинг, приготовленный по этому рецепту, подавали к столу, разложив его вокруг сладкого слоеного пирога.

На 8—12 порций

Промытого риса с длинными зернами	125 г
Воды	1,25 л
Молока	2,5 л
Горького миндаля или несколько капель миндального экстракта	15 г
Кусочек лимонной корки	1
Палочки корицы	10 см
Сливочного масла	125 г
Сахара	около 175 г
Взбитых яичных желтков	12
Яичных белков, слегка взбитых	6
Виски или бренди	150 мл
Порошок шафрана	

Положите рис в воду и нагрейте ее. Затем слейте горячую воду. Налейте в рис молоко, добавьте горький миндаль или миндальный экстракт, лимонную корку и корицу. Доведите смесь до кипения и варите, пока рис не станет мягким, а затем удалите миндаль, корицу и лимонную корку. Горячий рис смешайте с маслом и добавьте сахар по вкусу. Когда рис остынет, добавьте яичные желтки, белки, виски или бренди и щепотку шафрана.

Смажьте маслом форму для пирога вместимостью 2 л и переложите в нее рис. Выпекайте в духовке при температуре 150°С в течение 1,5 часа.

MAY BYRON
MAY BYRONS PUDDINGS, PASTRIES AND SWEET DISHES

РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Riz au Lait

Автор предлагает следующий вариант данного рецепта: когда рис будет готов, добавьте 3, 4, 5 или 6 взбитых яиц и сахар по вкусу. Перелейте рисовую смесь в смазанную маслом форму и готовьте на водяной бане в духовке при температуре 180°С в течение 20 минут. Перед тем, как выкладывать пудинг из формы, дайте ему постоять несколько минут. Подавать десерт к столу можно как холодным, так и горячим.

На 4—6 порций

Риса с длинными зернами (*тщательно промыть и просушить*)	125 г
Соль	
Молока	3/4 л
Стручка ванили или 1 ч. л. измельченной апельсиновой или лимонной корки	1/2
Сливочного масла	30 г
Сахарной пудры	около 75 г

Положите рис на 5—6 минут в слегка подсоленную кипящую воду. Затем слейте воду, промойте рис в прохладной воде и снова тщательно просушите его.

Налейте в кастрюлю с толстыми стенками молоко, доведите его до кипения, добавив половину ванильного стручка или цитрусовую корку. Затем удалите стручок, добавьте масло и сахар и перемешивайте, пока сахар не растворится. Немного остудите молоко и переложите в него рис. Доведите смесь до кипения, а затем накройте кастрюлю и готовьте в духовке при температуре 170°С в течение 30 минут, не помешивая. Переложите рис в компотницу или в сервировочную вазу. Подавайте десерт к столу горячим или холодным.

ADRIEN-JEAN BOBINET
GASTRONOMIE

РИСОВЫЙ КРЕМ

Kheer

Этот десерт можно подавать к столу горячим, но лучше все же охладить его и сервировать в чашках, посыпав измельченным миндалем и фисташками. Холодный рисовый крем также часто украшают серебряной или золотой пищевой фольгой.

На 4—6 порций

Промытого риса с короткими зернами	90 г
Молока	1,25 л
Сахара	175 г
Изюма	30 г
Стручка кардамона (*достать и мелко покрошить семена*)	4
Гвоздики или 2 см палочки корицы	2
Мелко нарезанного очищенного миндаля	6 ст. л.
Розовой воды	2 ч. л.

Доведите молоко до кипения в большой кастрюле. Добавьте рис, снова доведите до кипения и варите на среднем огне в течение 1 минуты, постоянно помешивая. Затем уменьшите огонь и варите, помешивая, еще 15 минут. Накройте кас-

трюлю крышкой и готовьте в течение 1,5 часа, время от времени помешивая. Затем добавьте сахар, изюм, семена кардамона, гвоздику или корицу и готовьте около 10—15 минут, иногда медленно помешивая, пока изюм не разбухнет, а вся смесь не загустеет. Удалите гвоздику или корицу и добавьте миндаль. Перелейте смесь в теплостойкое блюдо вместимостью 1,5 л и выпекайте в духовке при температуре 180°C в течение 25 минут. Перед подачей на стол добавьте в десерт розовую воду и перемешайте.

DHARAMJIT SINGH
INDIAN COOKERY

ФРУКТОВО-РИСОВЫЙ ДЕСЕРТ

Riz à l'Impératrice

На 6 порций

Риса Каролина	125 г
Сахара	100 г
Соль	
Сливочного масла	30 г
Стручок ванили (*разделить пополам*)	1
Молока	3/4 л
Абрикосового джема или консервированных абрикосов	4—5 ст. л.
Смеси из засахаренного винограда, вишни, ананаса и дягиля (*нарезать кубиками и замочить в 4 ст. л. кирша с добавлением 1 ст. л. сахара*)	60 г
Английского крема (*стр. 166*), смешанного с 30 граммами размягченного листового желатина	1/2 л
Кирша	3 ст. л.

Положите рис на 5 минут в кипящую воду, затем просушите его, промойте в холодной воде и снова просушите. Налейте в кастрюлю с толстыми стенками молоко, добавьте сахар, щепотку соли, масло, ванильный стручок и доведите смесь до кипения. Положите в кастрюлю рис, плотно накройте ее и поставьте на 30 минут в духовку, предварительно прогретую до температуры 150°C. Рис должен стать мягким, впитав всю жидкость, но зерна при этом должны сохранить форму.

Удалите ванильный стручок, переложите рис в миску и смешайте его с абрикосовым джемом или консервированными абрикосами. Добавьте фрукты, нарезанные кубиками, английский крем, кирш и тщательно перемешайте. Затем перелейте смесь в смазанную маслом круглую форму вместимостью 1,5 л. Поставьте форму в холодильник на 4—5 часов или в емкость со льдом на 2—3 часа. Перед подачей на стол выложите десерт из формы на сервировочное блюдо, покрытое декоративной салфеткой.

PHILÉAS GILBERT
LA CUISINE DE TOUS LES MOIS

БАБУШКИН ПУДИНГ

Pwdin Mamgu

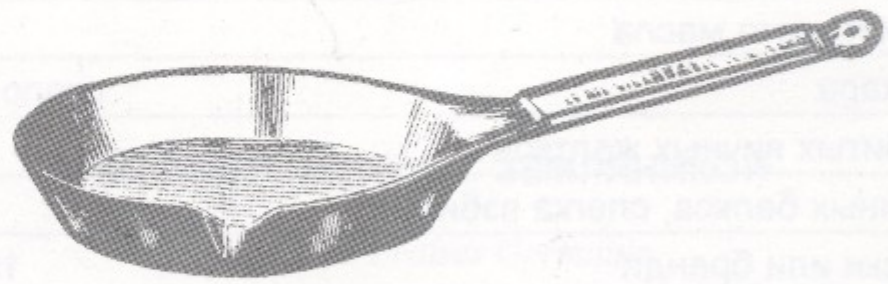
Родина этого рецепта — полуостров Гоувер, который находится на юге Уэльса.

На 6—8 порций

Черствых хлебных крошек	250 г
Молока	300 мл
Мелко накрошенного околопочечного жира	60 г
Ежевики	350 г
Яблок (*очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками*)	350 г
Сахара	90 г

Замочите хлебные крошки в молоке, добавьте околопочечный жир и тщательно перемешайте. Выложите слой этой смеси на дно смазанной маслом формы для пирога вместимостью 1,25 л. Сверху положите слой ежевики, яблок и сахара. Продолжайте заполнять форму слоями хлебной смеси и фруктов с сахаром, закончив толстым слоем смеси из крошек молока и жира. Выпекайте пудинг в духовке при температуре 190°C примерно 1 час, пока его поверхность не зарумянится.

S.MINWEL TIBBOTT
WELSH FARE



ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Это рецепт старого шотландского блюда, которое особенно любят дети.

На 8 порций

Больших яблока (*очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками*)	4
Свежего околопочечного жира	175 г
Муки	500 г
Соль	
Горячей воды	около 1/4 л
Гвоздики или 1/2 ч. л молотой корицы	1—2
Сахара	90—125 г

Нарежьте околопочечный жир на маленькие кусочки и размягчите его в горячей воде. Затем процедите жир, остудите его и выжмите остатки воды. Положите жир в миску и перемешивайте его деревянной ложкой, пока он не приобретет консистенцию жидкого теста. Просейте муку со щепоткой соли и добавьте ее в жир. Тщательно втирайте жир в муку руками, пока он не впитается, а затем постепенно вме-

шайте такое количество горячей воды, которое необходимо для получения консистенции густого теста. Смешайте яблоки с гвоздикой или корицей и с сахаром. Раскатайте тесто и выложите на него яблоки. Аккуратно поднимите тесто вокруг фруктовой начинки, закрепите его сверху, а затем завяжите сверток в кусок материи и варите в кастрюле с горячей водой не менее 2 часов. Можно также проложить раскатанным тестом смазанную маслом форму вместимостью 1,5 л, заполнить его фруктовой смесью, а затем завернуть тесто и закрепить его сверху или прикрыть заранее оставленным раскатанным тестом и скрепить края. Затем следует завернуть форму в кусок материи и поставить в кипящую воду примерно на 2 часа 15 минут. Подавайте десерт к столу со сливками.

JENNY WREN
MODERN DOMESTIC COOKERY

СУССЕКСКИЙ ПУДИНГ С СОУСОМ

Это лучший из всех английских пудингов, которые готовятся из околопочечного жира. Начинка, состоящая из растопленного масла и сахара, приправлена соком лимона. Лимон — «изюминка» этого рецепта. Его горьковатый цитрусовый привкус обеспечивает пудингу утонченность изысканного блюда. Когда вы будете сервировать десерт, убедитесь, что каждая порция содержит кусочек лимона, немного размягченного в процессе приготовления, но все же сохранившего свежий и сильный вкус. Однажды, когда у меня не было лимонов, я использовала пару небольших лаймов с таким же результатом. Когда вы выложите пудинг на сервировочное блюдо, из него вытечет маслянистый коричневый соус, который послужит естественным украшением для десерта.

На 4—6 порций

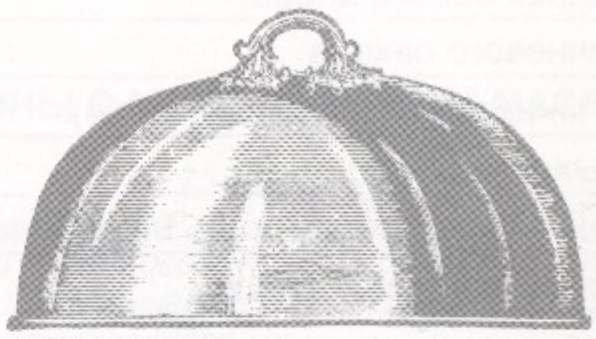
Муки высшего сорта	250 г
Свежего говяжьего околопочечного жира (*мелко нарезать*)	125 г
Молока и воды примерно	по 5 ст. л.
Слегка соленого сливочного масла (*нарезать мелкими кусочками*)	125 г
Сахара Демерара	125 г
Большой лимон или 2 лайма	1

Смешайте в миске муку и жир. Приготовьте тесто, добавив молоко и воду. Тесто должно быть мягкое, но настолько, чтобы его все же можно было раскатать в большой круг. Вырежьте из этого круга четверть (впоследствии она понадобится, чтобы закрыть пудинг). Обильно смажьте маслом форму для пудинга вместимостью 1,5 л. Проложите ее оставшимся тестом, плотно скрепив обрезанные края. Положите в тесто половину масла и сахара. Проткните лимон (или лаймы) со всех сторон спицей так, чтобы мог вытекать сок, а затем положите лимон на начинку. Сверху закройте оставшимися маслом и сахаром. Раскатайте отложенный кусок теста и прикройте им начинку. Смочите края теста и сожмите их, чтобы пудинг был плотно скреплен со всех сторон.

Положите на форму кусок фольги, сделав на ней складку. Привяжите фольгу к форме толстой ниткой, изготовив из нее ручку над формой, чтобы пудинг можно было легко поднять. Вскипятите воду в большой кастрюле и поставьте в нее пудинг; кипящая вода должна закрывать форму наполовину или чуть больше. Закройте кастрюлю и оставьте ее на огне на 3—4 часа. По мере выкипания воды добавляйте в кастрюлю кипяток.

Когда пудинг будет готов, достаньте форму из кастрюли и снимите фольгу. Поставьте на форму перевернутое глубокое блюдо и быстро переверните их вместе; лучше будет предварительно отделить пудинг от стенок формы с помощью ножа. Сразу же подавайте пудинг к столу.

JANE GRIGSON
ENGLICH FOOD



ПУДИНГ ТРИНИТИ КОЛЛЕДЖА

На 6—7 порций

Свежих крошек белого хлеба (*просеять*)	250 г
Околопочечного жира (*мелко нарезать*)	250 г
Миндального печенья (*мелко покрошить*)	2 ст. л.
Изюма и глазированных вишен (*измельчить*)	по 125 г
Сахарной пудры	125 г
Цукатов (*мелко нарезать*)	60 г
Муки	1 ст. л.
Смеси из пряностей	1 ч. л.
Взбитых яичных желтков, или 4 желтка, взбитых с 3 ст. л. молока	7
Бренди	5 ст. л.
Яичных белка	2
Английский крем, приправленный ромом	

Смешайте в миске хлебные крошки, жир, измельченное миндальное печенье, изюм, вишню, сахар, цукаты, муку, пряности и щепотку соли. Постепенно вмешайте взбитые желтки или желтки с молоком, а затем добавьте бренди. Взбейте белки до консистенции густой пены. Осторожно смешайте их с остальными ингредиентами. Смажьте маслом форму для пудинга вместимостью 2 л и заполните ее приготовленной смесью на три четверти. Накройте форму промасленной бумагой и плотно привяжите ее. Готовьте пудинг на пару в течение 4 часов.

Выложите пудинг на подогретое блюдо. Подавайте его к столу с английским кремом, приправленным ромом.

ELIZABETH CRAIG
THE ART OF IRISH COOKING

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУДИНГ

Количество ингредиентов, предложенное здесь, можно увеличить в том же соотношении и приготовить сразу несколько пудингов. Если правильно упаковать пудинги, они могут храниться до двух лет. Техника изготовления воздухонепроницаемой упаковки для длительного хранения, а также использования материи, покрытой мукой, во время приготовления пудинга, показана на стр. 59.

На 8—10 порций

Свежего околопочечного жира	150 г
Смородины, кишмиша и изюма	по 175 г
Черствых крошек белого хлеба	150 г
Мягкого коричневого сахара	150 г
Очищенного миндаля (*крупно нарезать*)	30 г
Измельченных цукатов	30 г
Глазированных вишен (*разделить на половинки*)	125 г
Лимон (*срезать тонкую кожицу*)	1
Больших яйца	3
Виски	2 ст. л.

Если вы купили необработанный околопочечный жир, удалите прозрачную пленку и натрите жир на терке. Переберите сухофрукты; если это необходимо, удалите черенки кишмиша. Затем промойте смородину, кишмиш и изюм в холодной воде. Положите их в дуршлаг или сито, чтобы стекла вода. Затем покройте железную решетку или поднос чистым кухонным полотенцем, рассыпьте по нему сухофрукты и поставьте в теплое место, чтобы они просохли. Крупно нарежьте изюм.

Тщательно смажьте форму для пудинга вместимостью 1,5 л растительным маслом. Вырежьте из кальки круги по диаметру дна и верхних краев формы. Смажьте бумагу маслом. Все это очень важно, иначе пудинг прилипнет к форме.

Положите все сухие ингредиенты в большую миску, перемешайте их, а затем добавьте яйца и виски. Проложите дно формы пропитанной маслом бумагой и переложите в форму приготовленную смесь. Сверху положите другой бумажный круг. Затем накройте форму куском фольги и закрепите ее либо закройте форму материей, покрытой мукой, и плотно привяжите ее ниткой. Связав края материи над формой, изготовьте удобную ручку.

На дно большой кастрюли положите маленькую дощечку или подставку, которая будет предохранять пудинг от чрезмерного нагревания. Поставьте форму с пудингом в кастрюлю. Залейте в кастрюлю воду, чтобы она прикрыла форму наполовину. Закройте кастрюлю плотно прилегающей крышкой. Доведите воду до кипения, а затем уменьшите огонь и готовьте пудинг на медленном огне в течение 9 часов. Время от времени подливайте в кастрюлю кипяток

Когда пудинг будет готов, достаньте его из кастрюли. Тщательно вытрите форму, а затем удалите фольгу или материю и верхний бумажный круг. Смажьте другой круг из кальки растительным маслом и накройте им пудинг. Закройте форму фольгой и плотно обвяжите ее ниткой. Затем заверните пудинг в чистое кухонное полотенце и поставьте в прохладное место до самого Рождества. Перед подачей на стол подержите пудинг на водяной бане еще 2 часа. Затем выложите его из формы и подавайте к столу со свежими взбитыми сливками.

SUSAN KING
WOMANS REALM

ИНЖИРНЫЙ ПУДИНГ С ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ

На 6—8 порций

Сушеного инжира (*нарезать маленькими кусочками*)	250 г
Свежих хлебных крошек	175 г
Околопочечного жира (*очень мелко нарезать*)	250 г
Яиц (*тщательно взбить*)	5
Сахара	125 г
Лайма (*срезать кожицу и выжать сок*)	2
Натертый мускатный орех	
Соль	
Рома	150—200 мл
Сливочного масла	15 г

Бергамотовый соус

Бергамота (*срезать тонкую кожицу и выжать сок*)	2
Сахара	3 ст. л.
Воды	200 мл
Рома	2—3 ст. л.
Красного пищевого красителя (*необязательно*)	1—2 капли

Приготовьте хлебные крошки, жир и сухофрукты и тщательно смешайте их со взбитыми яйцами, сахаром, натертой кожицей бергамота и бергамотовым соком. Добавьте по щепотке мускатного ореха и соли, а затем ром. Переложите смесь в смазанную маслом форму вместимостью 1,25 л, плотно спрессуйте ее, накройте промасленной калькой, затем завяжите форму в материю и готовьте на водяной бане не менее 4 часов, по необходимости подливая воду.

Для приготовления бергамотового соуса налейте в кастрюлю воду, добавьте сахар и кожицу бергамота, доведите смесь до кипения и варите на медленном огне до получения сиропа. Затем снимите пену и добавьте бергамотовый сок и ром. Пара капель красного пищевого красителя может улучшить цвет соуса.

Выложите готовый пудинг из формы и подавайте его к столу с бергамотовым соусом. При желании можно зажечь пудинг при сервировке, как и рождественский пудинг. Для этого залейте десерт бренди и подожгите его.

COL. A.F.KENNEY-HERBERT (WYVERN)
SWEET DISHES

БЛИНЫ И ФРИТЮРЫ

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Этот русский рецепт взят из самой популярной кулинарной книги сталинской эпохи.

На 6 порций

Яйцо	1
Сахара	около 3 ст. л.
Соли	1/2 ч. л.
Молока	3/4 л
Просеянной муки	250 г
Сливочного масла	60 г
Сметаны	200 мл

Творожная начинка

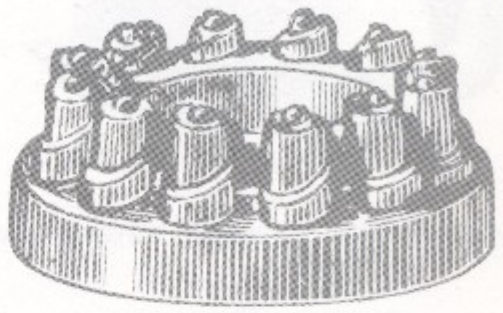
Творога	500 г
Яйцо (*отделить желток от белка и слегка взбить белок*)	1
Сахара	200 г
Соли	1/2 ч. л.
Лимон или апельсин (*срезать тонкую кожицу*)	1
Сливочного масла (*растопить*)	15 г
Промытого изюма (*необязательно*)	60 г

Приготовьте блинчики. Для этого взбейте яйцо деревянной ложкой, добавьте 1 ст. л. сахара, соль и треть молока; тщательно перемешайте. Добавьте немного муки и еще молока, постоянно помешивая, затем снова понемногу добавляйте муку и молоко, пока полностью не вмешаете их в тесто. Приготовьте сковороду диаметром 12 см, растопите в ней немного масла и залейте столько теста, чтобы оно покрыло дно сковороды тонким слоем. Как только блин поджарится с одной стороны, переложите его в поставленное рядом блюдо. Продолжайте печь другие блины, пока не кончится тесто. Если блины получаются слишком толстыми, добавьте в тесто немного молока.

Для приготовления начинки сначала протрите через сито творог. Смешайте его с яичным желтком, сахаром, солью, лимонной или апельсиновой кожицей, растопленным маслом и (при желании) изюмом. Положите по 1 ст. л. на поджаренную сторону каждого блина и сверните, закладывая друг на друга края блинов. Чтобы фаршированные блинчики не развернулись во время дальнейшей жарки, смажьте внутренний край каждого блина взбитым белком перед тем, как окончательно завернуть его.

Поджарьте блинчики в масле с двух сторон, начав с завернутой стороны, когда он подрумянится, блин переверните. Подавайте блинчики к столу горячими, посыпав их оставшимся сахаром. К этим блинчикам лучше всего подать сметану.

О.П.МОЛЧАНОВА
КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ



БЛИНЫ С МАНДАРИНОВЫМ МАСЛОМ

Crêpes Suzette

При описании этого десерта Робер Куртен отмечает, что особенность этого рецепта — содержание в нем мандаринового сока и ликера кюрасао.

На 6 порций

Тесто для блинов (*стр. 167*)	
Мандаринового сока	1 ч. л.
Ликера кюрасао	1 ч. л.
Очищенного сливочного масла	40 г

Мандариновое масло

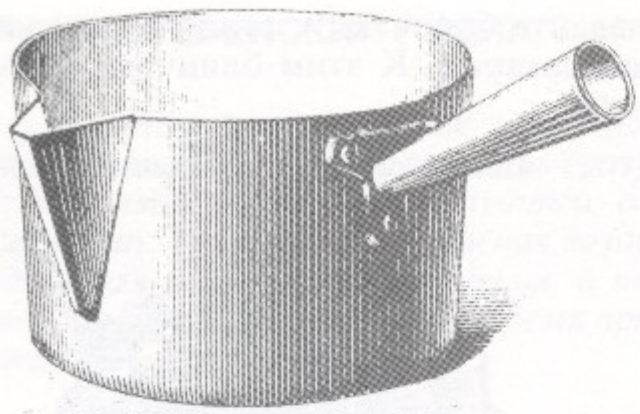
Мандарина (*выжать сок*)	2
Кусочка сахара	2
Сливочного масла	60 г
Сахара	40 г
Ликера кюрасао	1 ч. л.

Для приготовления мандаринового масла потрите кусочки сахара о мандариновую корку, пока они не пропитаются ее вкусом и цветом. Положите масло в миску и помните его деревянной ложкой, чтобы получилась мягкая масса. Затем добавьте сахар и перемешивайте до получения однородной консистенции густого крема. Разомните кусочки сахара, натертые мандариновой коркой, и добавьте их в масло вместе с мандариновым соком и кюрасао; тщательно перемешайте.

Приправьте тесто для блинов 1 ч. л. мандаринового сока и 1 ч. л. кюрасао. Нагрейте немного масла в маленькой сковороде, залейте в нее небольшой половник теста и поджарьте блин с двух сторон. Переложите готовый блин на подогретую тарелку и оставьте в теплом месте. Всего приготовьте 12 блинов.

Покройте каждый блин ложкой мандаринового масла, сложите его вчетверо и, прежде чем фаршировать следующий блин, переложите готовый на горячее сервировочное блюдо. Раскладывайте блины на каждое блюдо по четыре штуки так, чтобы они образовали круг (всего у вас получится три блюда). Сразу же подавайте десерт к столу.

ODETTE KAHN
CUISINE ET VINS DE FRANCE



ТВОРОЖНЫЕ БЛИНЫ

Túróspalascinta

Каждая венгерская домохозяйка испытывает особую гордость, если ей удается испечь блины тоньше, чем у ее подруг. Чтобы блины получились легкими и тонкими как бумага, тесто готовят на содовой воде.

На 6 порций

Муки	125 г
Взбитое яйцо	1
Молока	150 мл
Соль	
Содовой воды	150 мл
Растительное масло для жарки	
Сливочного масла	30 г
Сахара	30 г

Творожная начинка

Свежего творога	250 г
Яйца (*отделить желтки от белков*)	2
Ванильного сахара	175 г
Лимон (*срезать тонкую кожицу*)	1

Просейте муку в миску, добавьте яйцо, молоко и щепотку соли. Взбивайте смесь вилкой до получения однородной массы. Добавьте содовую воду и тщательно перемешайте тесто деревянной ложкой. Затем оставьте тесто на 10—15 минут. Налейте в сковороду немного масла и нагрейте его. Залейте небольшое количество теста, чтобы оно лишь тонким слоем покрыло дно сковороды, и поджаривайте блин с одной стороны, пока он не станет хрустящим. Затем переверните блин, добавьте немного масла и поджарьте с другой стороны. Если тесто на дне миски становится гуще, разбавьте его небольшим количеством содовой воды. Из приготовленного теста у вас должно получиться 12 тоненьких блинов.

Для приготовления начинки протрите через сито творог, а затем вмешайте в него яичные желтки, сахар и лимонную корочку. Взбейте белки до консистенции густой пены и добавьте их в творожную смесь. Фаршировать блины можно двумя способами: положите немного начинки на каждый блин, заверните блины вокруг начинки и положите их завернутым концом вниз, на горячий противень, можно также проложить блины слоями начинки в нагретом блюде для выпечки. Полейте блины маслом, посыпьте сахаром и поставьте в духовку, предварительно прогретую до температуры 220°C, примерно на 10 минут.

KATO FRANK
COOKING THE HUNGARIAN WAY

БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СУФЛЕ И СОУСОМ САБАЙОН

Crêpes Soufflés au Sabayon

Техника приготовления блинов показана на стр. 62.

Это рецепт из ресторана Ле Тайван в Париже.

На 4 порции

Небольших блинчиков (*тесто, стр. 167*)	12
Яйца (*отделить желтки от белков*)	4
Сахарной пудры	75 г
Муки	30 г
Молока (*нагреть до точки кипения*)	1/4 л
Ликера Гран Марнье	100 мл
Глазури	4 ст. л.

Сабайон с шампанским

Яичных желтка	4
Сахарной пудры	50 г
Шампанского	150 мл

Сначала приготовьте блинчики и отложите их пока, они не понадобятся.

Для приготовления суфле взбивайте в эмалированной миске яичные желтки с сахарной пудрой в течение 1 минуты. Добавьте помешивая муку, а затем постепенно вмешайте кипящее молоко. Постоянно перемешивая, доведите смесь до кипения, уменьшите огонь и готовьте еще 2 минуты. Снимите миску с огня и добавьте Гран Марнье. Взбейте до консистенции густой пены яичные белки и аккуратно смешайте их с остальными ингредиентами.

Смажьте маслом большое блюдо для выпечки. Нафаршируйте приготовленные блинчики: положите по целой ложке суфле на одну половину блинчика, а затем свободно заверните сверху другую. Разложите блинчики с начинкой в блюде для выпечки и готовьте в духовке при температуре 220°C в течение 7 минут. Через 3—4 минуты после начала выпекания посыпьте блинчики глазурью.

Сервируйте приготовленные блинчики соусом сабайон с шампанским, приготовленным по следующему рецепту: в медной кастрюле смешайте желтки, сахарную пудру и шампанское. Поставьте кастрюлю на водяную баню на среднем огне и постоянно взбивайте смесь до получения пенистой кремообразной массы.

LES PRINCES DE LA GASTRONOMIE

БЛИНЫ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Crêpes Richelieu

Техника приготовления блинов продемонстрирована на стр. 62.

На 4—6 порций	
Блинов (*тесто, стр. 167*)	около 12
Земляники	250 г
Сахарной пудры (*смешать с 4 ст. л. кирша*)	60 г
Сладкий крем	
Сахарной пудры	25 г
Муки	1,5 ст. л.
Молока	100 мл
Соль	
Ванильного экстракта	1/2 ч. л.
Яичный желток	1

Замочите землянику на 30 минут в кирше с сахарной пудрой. За это время приготовьте блины и поставьте их в теплое место.

Для приготовления сладкого крема смешайте сахар, муку и молоко со щепоткой соли и ванильным экстрактом. Переложите смесь в кастрюлю и доведите до кипения, постоянно помешивая. Затем снимите кастрюлю с огня, добавьте яичный желток и взбейте смесь. Охладите крем и осторожно вмешайте землянику, стараясь не повредить ягоды. Разложите земляничную начинку на блины, заверните их и подавайте к столу.

PAUL BOUILLARD
LA CUISINE AU COIN DU FEU

БЛИНЧИКИ-СУФЛЕ

Техника приготовления блинов показана на стр. 62.

На 4 порции	
Блинов (*тесто, стр. 167*)	10
Сахарной пудры	3 ст. л.
Яиц (*отделить желтки от белков*)	5
Ванильный экстракт	

Для приготовления суфле положите в миску сахар и желтки, добавьте 1—2 капли ванильного экстракта и перемешивайте деревянной ложкой до получения однородной массы. Взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в желтковую массу.

Смажьте маслом блюдо для выпечки и положите в пего блины друг на друга, покрывая каждый обильным слоем суфле. Оставшееся суфле разложите сверху и поставьте десерт в духовку, предварительно прогретую до температуры 200°С, на 20 минут. Когда десерт будет готов, сразу же подавайте его к столу.

LES PETITS PLATS ET LES GRANDS

БЛИНЫ С КРЕМОМ

Pain de Crêpes à la Crème

Техника приготовления блинов продемонстрирована на стр. 62.

На 6—8 порций	
Муки	250—300 г
Сахара	1 ст. л.
Соль	
Яйца (*отделить желтки от белков и взбить белки до консистенции густой пены*)	4
Молока	1/2 л
Сливочного масла (*расплавить и остудить*)	50 г
Растительное масло	
Сухие хлебные крошки	
Кремовая начинка	
Яичных желтка	4
Сахара	около 90 г
Сливок двойной жирности	300 мл
Ванильного экстракта или 1 ч. л. мелко натертой лимонной корочки	1/2 ч. л.

Насыпьте в миску муку, сахар и соль. Сделайте в центре углубление, положите в него желтки и взбивайте, постепенно добавляя молоко и масло, пока тесто не приобретет однородную консистенцию. Затем аккуратно вмешайте взбитые белки.

Нагрейте в сковороде немного растительного масла. Покройте дно сковороды тестом, когда края блина станут коричневыми, переверните блин и поджарьте другую сторону. Продолжайте печь блины, пока не израсходуете все тесто.

Для приготовления начинки взбивайте желтки с сахаром, пока они не посветлеют и не приобретут кремообразную консистенцию, а затем добавьте сливки и продолжайте взбивать. Добавьте ванильный экстракт или лимонную корку (еще лучше использовать оба ингредиента). Смажьте маслом форму вместимостью 1 л и посыпьте ее сухими хлебными крошками. Выложите блины в форму, прокладывая каждый из них кремовой начинкой; сверху положите последний блин.

Готовьте десерт в духовке при температуре 180°С примерно 20 минут. Затем выложите торт из формы и посыпьте его сахаром. Подавайте десерт к столу холодным.

H.WITWICKA AND S.SOSKINE
LA CUISINE RUSSE CLASSIQUE

БЛИННЫЙ ТОРТ С ДЖЕМОМ И ШОКОЛАДОМ

Csúsztatott Palacsinta

На 8—12 порций

Сливочного масла	60 г
Сахарного песка	1 ст. л.
Яйца (*отделить желтки от белков и взбить белки до консистенции густой пены*)	4
Соль	
Молока	100 мл
Муки	3 ст. л.
Сливок двойной жирности	4 ст. л.
Очищенное сливочное масло	

Начинка для блинов

Ванильного сахара	50 г
Шоколада (*натереть на терке*)	125 г
Джема	250 г

Смешайте в миске масло, сахар, желтки и щепотку соли. Постепенно добавляйте молоко, а затем муку, перемешивая до получения однородного теста. Наконец добавьте сливки и оставьте тесто на 1 час.

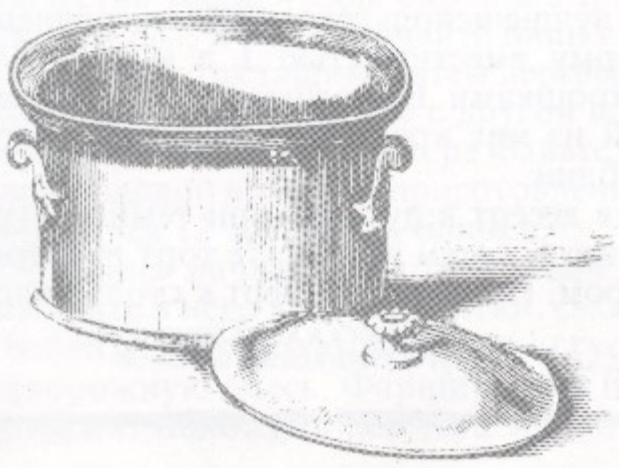
Прогрейте духовку до температуры 180°С. Вмешайте в тесто взбитые белки. Нагрейте немного масла в сковороде диаметром 20 см. Зачерпните половником около 100 мл теста и налейте его на горячую сковороду. Круговыми движениями равномерно распределите тесто по дну сковороды. Если вы используете сковороду другого размера, определите необходимое для нее количество теста. Пеките блины на медленном огне, но только с одной стороны.

Переложите первый блин поджаренной стороной вниз, в глубокое блюдо для выпечки диаметром 20 см. Покройте блин ванильным сахаром, тертым шоколадом и/или джемом. Шоколад и джем можно выкладывать попеременно; можно также использовать только одну начинку.

Когда второй блин будет готов, переложите его на первый. Снова покройте сахаром, шоколадом и/или джемом. Продолжайте таким образом выкладывать слои блинов и начинки.

Последний блин поджарьте с двух сторон и накройте им торт. Выпекайте десерт в предварительно прогретой духовке в течение 10—15 минут. При сервировке нарежьте торт на порции.

GEORGE LANG
THE CUISINE OF HUNGARY



СЛОЕНЫЙ ТОРТ С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

Gâteau Livonien

Техника приготовления блинов показана на стр. 62.

На 8 порций

Блинов (*тесто, стр. 167*)	10—12
Свежего творога	1 кг
Сливочного масла (*размягчить*)	175 г
Сахарной пудры	250 г
Соль	
Яичных желтков	8
Изюма, сушеной смородины, цукатов и засахаренного дягиля	по 60 г
Яичных белка (*взбить до консистенции густой пены*)	4
Сливки двойной жирности	

Сначала приготовьте блины. Затем тщательно смешайте в миске творог, масло, сахар, щепотку соли и яичные желтки. Протрите смесь через сито, добавьте изюм, смородину, цукаты, дягиль и взбитые белки.

Обильно смажьте маслом форму для шарлотки и проложите ее дно и стенки блинами. Залейте в форму четверть творожной смеси, положите на нее блин и продолжайте выкладывать слои, закрыв десерт сверху последним блином. Поставьте торт в духовку, предварительно прогретую до температуры 190°С, и выпекайте примерно 45 минут, пока десерт не зарумянится.

Готовый торт выложите на сервировочное блюдо, покрытое салфеткой, и подавайте к столу вместе с соусницей, наполненной сливками двойной жирности.

A.PETIT
LA GASTRONOMIE EN RUSSIE

ЧЕРНОСЛИВ ВО ФРИТЮРЕ

Pruneaux en Beignets

На 4—5 порций

Плодов чернослива (*замочить в воде хотя бы на 3 часа, а затем просушить и удалить косточки*)	20
Половинок грецкого ореха	20
Тесто для фритюра (*стр. 167*)	
Какао (*просеять*)	40 г
Сахарной пудры	100 г
Растительное масло	

Начините каждый плод чернослива половинкой грецкого ореха. Хорошо скрепите чернослив и окуните его в тесто для фритюра. Затем жарьте чернослив в горячем масле, пока он не зарумянится. Доставайте чернослив из масла и сразу же после того, как стечет лишнее масло, обваливайте фритюры в какао и сахаре. Разложите фритюры в форме пирамиды и подавайте к столу горячими.

HUGUETTE COUFFIGNAL
JAIME LES NOI

ВИШНЕВЫЙ ПУДИНГ

Le Clafoutis

Этот десерт можно приготовить и другим способом: залить слой теста в форму для выпечки, покрыть его слоем вишен и залить оставшимся тестом так, чтобы вишни были лишь частично погружены в него (см. стр. 66). *Если десерт приготовлен таким образом, его следует сервировать прямо в формы, не выкладывая на сервировочное блюдо.*

Клафутис (это слово иногда неверно произносят как *клафути*) — одно из нескольких наиболее популярных блюд в старой французской провинции Лимузен. Этот восхитительный десерт готовят из сочной черной вишни.

На 6—8 порций

Черной вишни (*удалить черенки и косточки*)	750 г
Муки	125 г
Яйца	4
Сахарной пудры	2 ст. л.
Соль	
Молока	1/2 л
Коньяка	4—5 ст. л.
Глазури	2 ст. л.

Просейте в миску муку. Добавьте яйца, сахар, щепотку соли и замешивайте тесто, пока оно не станет однородным. Затем добавьте молоко и наконец ягоды (ягоды должны быть равномерно распределены по всему тесту). Залейте смесь коньяком.

Обильно смажьте маслом форму для пирога вместимостью 1,75 л, чтобы готовый десерт можно было легко выложить из нее. Поставьте форму в духовку, прогретую до температуры 180°C, и готовьте пудинг в течение 30—45 минут.

Выложите клафутис из формы на сервировочное блюдо и посыпьте десерт глазурью.

GASTON DERYS
L'ART DETRE GOURMAND

РЕВЕНЬ ВО ФРИТЮРЕ

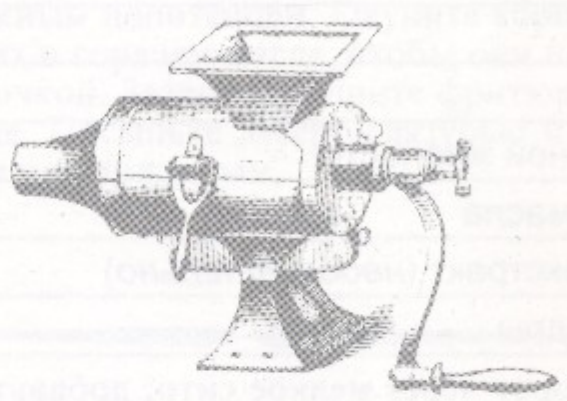
На 4—6 порций

Молодого ревеня (*нарезать на кусочки длиной 2,5 см*)	750 г
Сахарной пудры	125 г
Бренди	3 ст. л.
Тесто для фритюра (*стр. 167*)	
Растительное масло	

Положите в кипящую воду на 10 минут кусочки ревеня, затем просушите их и переложите в холодную воду. Когда ревень остынет, слейте воду. Положите его в мелкое блюдо, посыпьте сахарной пудрой, полейте бренди и оставьте на 3 часа.

Вымоченные кусочки ревеня окунайте в тесто и жарьте в большом количестве растительного масла, пока они не приобретут приятный цвет. Перекладывайте фритюры на кухонную бумагу, чтобы она впитала лишнее масло. Затем аккуратно разложите фритюры на блюде, покрытом салфеткой или декоративной бумагой, и подавайте к столу.

OSKAR TSHIRKY
THE COOK BOOK BY «OSKAR» OF THE WALDORF



ИНДОНЕЗИЙСКИЙ БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ

Kue Talam Pisang

Чтобы приготовить *сантен*, или кокосовое молоко, необходимое в этом рецепте, натрите мякоть кокоса в миску, добавьте 350 мл воды и оставьте на 20 минут. Затем выжимайте руками натертый кокос, чтобы вода побелела, смешавшись с соком из мякоти ореха. Продолжайте, пока не будете уверены, что выжали все до последней капли; на это должно потребоваться около 1 минуты. Процедите жидкость через мелкое сито, а затем выжмите остатки из натертой мякоти. Положите ее обратно в миску, снова добавьте 350 мл воды и повторите процесс.

На 6 порций

Больших банана (*очистить и нарезать тонкими кружочками*)	3
Рисовой муки	250 г
Пшеничной муки	60 г
Соль	
Сантена	3/4 л
Коричневого сахара	100 г

Просейте рисовую и пшеничную муку в миску и добавьте щепотку соли. Налейте в кастрюлю *сантен* и нагрейте его, не доводя до кипения. Затем перелейте около 100 мл в маленькую кастрюлю и растворите в ней сахар. Оставшийся *сантен* смешайте с мукой, чтобы получилось однородное густое тесто, а затем вмешайте в него растворенный сахар. С помощью ложки переложите тесто в небольшие чашки для выпечки или в горшочки, оставив достаточно места, чтобы положить сверху несколько банановых кружочков. Поставьте чашки с тестом и бананами в водяную баню, чтобы вода закрывала их наполовину. Готовьте на пару около 25—30 минут. Этот десерт можно подавать к столу как теплым, так и холодным.

SRI OWEN
THE HOME BOOK OF INDONESIAN COOKERY

СЫРНИКИ

Cyrniki ou Croquettes de Fromage Blanc

На 4 порции

Свежего творога	500 г
Яйца	3—4
Сахара	3 ст. л.
Соль	
Муки	150 г
Сливок двойной жирности	200—300 мл
Сливочного масла	100 г
Ванильный экстракт (*необязательно*)	
Сахарной пудры	30 г

Протрите творог через мелкое сито; добавьте яйца, сахар, щепотку соли, муку и 1—2 ст. л. сливок. Тщательно перемешайте и слепите из смеси овальные или круглые сырники толщиной в палец. Поджарьте сырники в горячем сливочном масле, чтобы они зарумянились со всех сторон. Подавайте десерт к столу с оставшимися сливками (которые можно приправить ванилью) и сахарной пудрой.

H.WITWICKA AND S.SOSKINE
LA CUISINE RUSSE CLASSIQUE

КРЕМ ВО ФРИТЮРЕ

Crema Fritta

На 4 порции

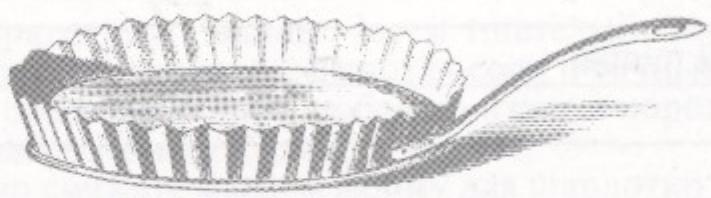
Молока	1/2 л
Ванильного экстракта	1/2 ч. л.
Муки (*просеять*)	125 г
Сахара	100 г
Соль	
Яйца	2
Яичных желтков	6
Сливочного масла	около 30 г
Взбитых яйца	2
Хлебных крошек	100 г
Растительное масло или жир	
Глазури (*лучше приправленной ванилью*)	15 г

Налейте в кастрюлю молоко и доведите его до кипения на сильном огне. Снимите кастрюлю с огня, добавьте ваниль, накройте кастрюлю и оставьте ее на 15 минут. В большой кастрюле смешайте муку, сахар, щепотку соли, 2 целых яйца и яичные желтки, добавляя яйца и желтки постепенно. Тщательно перемешайте все ингредиенты деревянной ложкой. Затем, постоянно помешивая, начинайте понемногу добавлять молоко. Доведите смесь до кипения на среднем огне, затем увеличьте огонь и кипятите смесь в течение 1 минуты. Снимите кастрюлю с огня и добавьте сливочное масло.

Смажьте сливочным маслом большую форму глубиной около 3 см и перелейте в нее крем. Должен получиться слой крема толщиной примерно 2 см. Чтобы крем не затвердел, смажьте его поверхность растопленным маслом, а затем остудите. Холодный крем выложите из формы на кусок чистой материи и нарежьте на квадраты со стороной 2,5 см. Окуните кусочки крема во взбитые яйца, затем обваляйте их в хлебных крошках и оставьте в прохладном месте до самой жарки.

Поджарьте кусочки крема в большом количестве горячего растительного масла или жира: не переворачивайте их, а просто потрясите сковороду, и кусочки крема перевернутся сами. Как только квадратики покроются золотистой корочкой, достаньте их из сковороды, подождите, когда стечет лишнее масло, и разложите на сервировочном блюде. Посыпьте фритюры глазурью и подавайте к столу.

LUIGI CARNACINA AND LUIGI VERONELLI
LA BUONA VERA CUCINA ITALIANA



СУФЛЕ ВО ФРИТЮРЕ

Les Pets-de-Nonne ou Beignets Soufflés

На 10 порций

Воды	1/2 л
Сливочного масла	100 г
Соли	1/4 ч. л.
Сахарной пудры	60 г
Муки (*просеять*)	325 г
Яиц	6
Растительное масло	
Глазурь (*необязательно*)	

Смешайте в кастрюле воду, масло, соль и сахар. Доведите смесь до кипения и снимите кастрюлю с огня. Быстро помешивая, засыпьте муку. Снова поставьте кастрюлю на средний огонь и тщательно перемешивайте в течение нескольких минут, пока смесь не начнет подниматься и не достигнет краев кастрюли. Снимите кастрюлю с огня и добавьте яйца по одному, постоянно перемешивая.

В глубокой сковороде нагрейте растительное масло до температуры 180°С. Зачерпывайте чайной ложкой приготовленное суфле и пальцами сдвигайте смесь прямо в горячее масло. Как только вы переложите в масло несколько фритюров, увеличьте огонь, чтобы масло резко нагрелось. Когда фритюры подрумянятся, достаньте их с помощью шумовки или ложки с отверстиями. Затем уменьшите огонь и продолжайте готовить оставшиеся фритюры тем же способом. Готовые фритюры подавайте к столу горячими или холодными, разложив их на салфетке и посыпав глазурью.

JOSÉPHINE BESSON
LA MÈRE BESSON «MA CUISINE PROVENCALE»

ЛЕПЕСТКИ МАГНОЛИИ ВО ФРИТЮРЕ

Pétales de Magnolia

Таким же способом можно приготовить другие цветы с сильным ароматом, например цветы белой акации или апельсинового дерева.

На 4 порции

Лепестков магнолии	12
Растительное масло	
Просеянная глазурь	

Тесто

Яичных белков	6
Соли	1/4 ч. л.
Сахарной пудры	30 г
Просеянной муки	30 г

Для приготовления теста смешайте яичные белки с солью, сахарной пудрой и мукой до получения однородной консистенции. Окунайте лепестки в тесто и перекладывайте их в горячее масло. Лепестки должны сильно набухнуть. Когда фритюры подрумянятся, достаньте их из масла шумовкой, посыпьте глазурью и сразу же подавайте к столу.

H.LECOURT
LA CUISINE CHINOISE

АБРИКОСЫ ВО ФРИТЮРЕ

Abrikozen Beignets

На 2 порции

Абрикоса (*очистить, разрезать пополам, удалить косточки и сварить в сахарном сиропе средней плотности — стр. 8*)	4
Ликера кюрасао	4—6 ст. л.
Растительное масло	
Глазури	1—2 ст. л.

Тесто

Муки	125 г
Соль	
Оливкового масла	1 ст. л.
Яичный желток, слегка взбитый	1
Теплого молока	200 мл
Яичных белка	2

Просушите сваренные в сиропе половинки абрикосов и замочите их в ликере кюрасао примерно на 2 часа.

Для приготовления теста просейте в миску муку, сделайте в центре углубление, налейте в него оливковое масло и добавьте желток и щепотку соли. Движениями от центра к краям начинайте вмешивать желток и масло в муку деревянной ложкой. Постепенно добавьте молоко и перемешивайте, пока тесто не приобретет однородную консистенцию. Старайтесь не взбивать тесто и не мешать его больше, чем это необходимо. Поставьте тесто в теплое место на 1—2 часа.

Взбейте до консистенции густой пены белки и вмешайте их в тесто. Достаньте из ликера половинки абрикосов, подождите, когда стечет излишняя жидкость, и промокните фрукты бумажным полотенцем. Окуните абрикосы в тесто и поджарьте их в горячем масле, чтобы они покрылись золотистой корочкой. Затем просушите фритюры на бумажном полотенце. Посыпьте десерт глазурью и подавайте к столу горячим или холодным.

HUGH JANS
VRIJ NEDERLAND

СЛАДКИЕ ТВОРОЖНЫЕ ФРИТЮРЫ

Baignets de Plusieurs Façons

Эти фритюры можно приправить по вкусу 4 ст. л. молотого миндаля или молотых фисташек или мелко натертой корочкой 1 лимона. Приправу следует добавлять вместе с основными ингредиентами. Творожный крем можно приготовить и нарезать заранее, но жарить фритюры необходимо непосредственно перед сервировкой.

На 4—6 порций

Творога	200 г
Яиц	5
Соль	
Сахара	60 г
Муки	100 г
Сливок двойной жирности	1/2 л
Растительное масло	
Глазурь	

Разомните творог до однородной консистенции и тщательно смешайте его с яйцами. Добавьте щепотку соли, сахар и муку. Взбивайте смесь, понемногу добавляя сливки, пока она не превратится в однородный жидкий крем.

Перелейте крем в кастрюлю и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока он не загустеет. Переложите смесь на посыпанную мукой ровную поверхность и распределите ее слоем толщиной около 1 см. Слегка посыпьте крем мукой и оставьте, чтобы он остыл.

Холодный крем нарежьте на квадраты, треугольники или ромбы со стороной 2,5 см. Нагрейте в сковороде масло и жарьте в нем фритюры по несколько штук за один раз, пока они не подрумянятся (каждая сторона должна жариться примерно 1—2 минуты). Тщательно просушите фритюры и посыпьте их глазурью, пока они еще горячие. Затем сразу положите фритюры на несколько секунд в горячий гриль, чтобы глазурь расплавилась, и подавайте к столу.

MENON
LES SOUPERS DE LA COUR

БАНАНОВЫЕ ФРИТЮРЫ

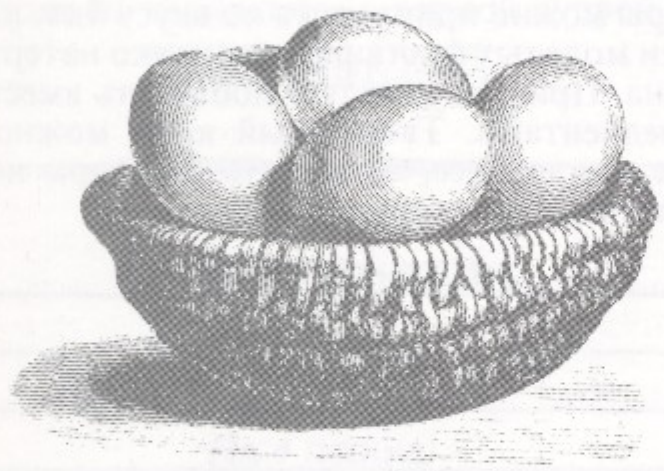
Beignets de Bananes

На 6—8 порций

Спелых бананов (*очистить и нарезать толстыми ломтиками*)	5—6
Сахарной пудры	3 ст. л.
Рома	3 ст. л.
Тесто для фритюра (*стр. 167*)	
Растительное масло	
Сахарная пудра	

Положите в мелкое блюдо ломтики банана, посыпьте их сахарной пудрой, полейте ромом и оставьте на 25 мин. Затем просушите кусочки бананов, окуните их в тесто и жарьте в горячем масле по несколько штук за один раз. Готовые фритюры достаньте из масла, подождите, когда стечет лишнее масло, посыпьте их сахарной пудрой и подавайте к столу.

URBAIN DUBOIS
NOUVELLE CUISINE BOURGEOISE



ИСПАНСКИЙ МЕДОВЫЙ ПУДИНГ

Torrijas

На 6—8 порций

Жидкого меда	6 ст. л.
Ломтиков белого хлеба (*срезать корочки, а мякоть нарезать квадратами со стороной 5 см*)	8
Молока	300 мл
Яйцо (*слегка взбить*)	1
Сливочного масла	175 г
Горячей воды	6 ст. л.

Замочите хлеб в молоке на несколько минут, а затем достаньте его и подождите, пока стечет лишнее молоко. Окуните во взбитое яйцо кусочки хлеба и поджарьте их в сливочном масле на медленном огне, чтобы хлеб подрумянился. Положите поджаренные кусочки хлеба в смазанную маслом форму для выпечки и залейте их смесью из равных частей меда и воды. Готовьте в духовке при температуре 180°С примерно 30 минут, пока десерт не покроется золотистой корочкой.

ELIZABETH CASS
SPANISH COOKING

«БЕДНЫЕ ВИНДЗОРСКИЕ РЫЦАРИ»

Английские кулинарные книги переполнены рецептами этого десерта — полоски хлеба без корочек обмакнуть в сладкое яйцо, поджарить в масле и подать с теплым джемом или кленовым сиропом. Здесь приведен испанский вариант рецепта.

На 4 порции

Ломтиков белого хлеба (*срезать корочки и нарезать мякоть полосками*)	8
Яичных желтка	2
Сладкого шерри	4 ст. л.
Растительное масло	
Глазурь	
Молотая корица	

Взбейте желтки с шерри и окуните в эту смесь полоски хлеба. Нагрейте в сковороде растительное масло и быстро поджарьте в нем хлеб, чтобы он подрумянился и стал хрустящим. Затем посыпьте хлеб глазурью и корицей и сразу же подавайте к столу.

MARGARET COSTA
MARGARET COSTA'S FOUR SEASONS COOK BOOK

ЯБЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ С СОУСОМ САБАЙОН

На 6 порций

Черствого бисквита (*нарезать ломтиками толщиной 8 мм*)	500 г
Рома	80 мл
Яблочного пюре	250 г
Сливок двойной жирности	1 ст. л.
Смеси из мелко нарезанных глазированных фруктов	3 ст. л.
Взбитых яйца	2
Сухое печенье (*мелко накрошить и просеять*)	
Сливочное масло для жарки	
Горячий соус *сабайон* (*стр. 166*)	

Обильно полейте кусочки бисквита ромом. Смешайте сливки и глазированные фрукты с яблочным пюре и смажьте этой смесью половину бисквитов. Остальные бисквиты положите сверху и слегка нажмите, чтобы бисквиты склеились. Окуните бисквиты во взбитое яйцо, посыпьте их крошками печенья и поджарьте в масле на среднем огне.

Подавайте десерт к столу с горячим соусом сабайон, налитом в подогретую вазу или соусницу.

ALICE B.TOKLAS
THE ALICE B.TOKLAS COOK BOOK

ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ

ЦИТРУСОВЫЙ СОРБЕТ С ВИНОМ

Granite au Vin de Saint-Emilion

Этот десерт следует приготовить заранее, за день до подачи на стол, поскольку требуется время, чтобы смесь из сиропа, вина и фруктового сока застыла и кристаллизовалась хлопьями. При желании апельсиновый сок можно заменить на мандариновый или танжериновый.

Можно украсить сорбет спелыми свежими персиками, приготовленными следующим образом. Подержите персики 15 секунд в кипящей воде, чтобы их было легче очистить. Снимите с фруктов кожицу и готовьте в течение 15 минут в 1 л кипящей воды, с добавлением 600 г сахарной пудры и ванильного стручка. Остудите персики, положите по целому фрукту на каждую порцию сорбета и украсьте 2 листиками мяты, чтобы создать впечатление растущего фрукта.

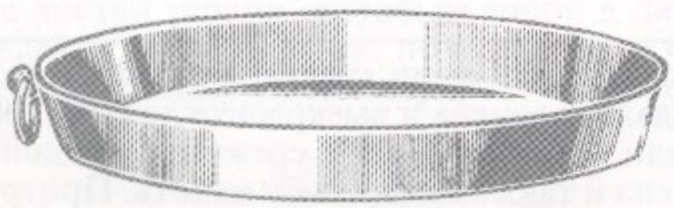
На 6 порций

Красного вина (*лучше Сент-Эмильон*)	3/4 л
Воды	200 мл
Сахарной пудры	200 г
Апельсин (*выжать сок*)	1
Лимон (*выжать сок*)	1
Листики свежей мяты (*необязательно*)	

Засыпьте сахар в кастрюлю с водой и кипятите смесь в течение 1 минуты. Полученный сироп перелейте в миску и остудите. Когда сироп достаточно остынет, добавьте вино, апельсиновый и лимонный сок и смешайте жидкость небольшим венчиком. Перелейте смесь в длинное мелкое блюдо и поставьте его в мороженицу или морозильную камеру. Время от времени, в течение дня, перемешивайте застывающую жидкость вилкой, снимая кристаллы со стенок блюда и перемещая их в центральную, еще не застывшую часть. Продолжайте, пока вся жидкость не превратится в массу из маленьких, легких кристаллов.

При сервировке заполните сорбетом 6 бокалов для вина, придав ему ложкой форму свода. Каждую порцию украсьте несколькими листочками мяты.

MICHEL GUÉRARD
LA CUISINE GOURMADE



ГРУШЕВЫЙ ШЕРБЕТ

На 8 порций

Груш	1,5 кг
Сахар	300 г
Воды	300 мл
Лимона	1/2
Лимонного сока	3 ст. л.
Яичный белок (*слегка взбить*)	1

Засыпьте сахар в кастрюлю с водой, накройте ее крышкой и кипятите в течение 10 минут, чтобы получился слабый сироп. За это время очистите груши, разделите каждую на 4 части и удалите сердцевину, а затем сразу положите фрукты в посуду с холодной водой, предварительно выжав в воду половину лимона. Лимонный сок предотвратит потемнение фруктов.

Достаньте из холодной воды груши, положите их в кастрюлю с кипящим сиропом и накройте крышкой. Кипятите на медленном огне, пока груши не станут мягкими и их легко будет проткнуть острым ножом (это должно занять около 15—20 минут). За время приготовления переверните груши один раз и несколько раз полейте их сверху сиропом. Затем остудите фрукты прямо в сиропе.

Слейте сироп и сохраните его. Приготовьте пюре из груш в специальном устройстве. Должно получиться около 900 мл пюре. Добавьте лимонный сок, яичный белок и тщательно перемешайте. Попробуйте смесь и добавьте немного сиропа, если вам кажется, что пюре недостаточно сладкое. Переложите пюре в мороженицу или в лоток для льда. Когда шербет застынет, достаньте его из мороженицы и взбейте, а затем переложите в сервировочное блюдо и снова заморозьте.

CAROL CUTLER
HAUTE CUISINE FOR YOUR HEART'S DELIGHT

КЛУБНИЧНЫЙ СОРБЕТ

На 8 порций

Свежей клубники (*очистить*)	850 г
Сахара	500 г
Апельсинового сока	350 мл
Лимонного сока	150—200 мл
Ликера Гран Марнье	5 ст. л.

Смешайте в миске клубнику, сахар, апельсиновый и лимонный сок и оставьте смесь при комнатной температуре на 2—3 часа. Затем протрите смесь через сито или приготовьте пюре в кухонном комбайне. Добавьте Гран Марнье, перелейте смесь в два больших лотка и поставьте в морозильник. Замораживайте, пока по краям лотка не застынет слой примерно в 2,5 см. Достаньте сорбет и взбивайте его до мягкой, пористой консистенции. Затем снова разложите сорбет в лотки и замораживайте, пока вся смесь не застынет. Чтобы десерт получился более нежным на вкус, взбивайте смесь дважды, в перерыве слегка ее заморозив. Можно также замораживать сорбет в мороженице.

JAMES BEARD
HOW TO EAT BETTER FOR LESS MONEY

ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ

Сорбет — это замороженный фруктовый лед, обычно апельсиновый или лимонный, хотя иногда его приправляют ромом или ликером. В эпоху королевы Виктории и короля Эдуарда VII этот десерт часто подавали на больших торжественных обедах с длинным меню — он обеспечивал желанную паузу между жарким и рыбным блюдом.

На 8 порций

Лимонов (*мелко натереть корку двух лимонов, у всех выжать сок*)	8
Сахарного песка	250 г
Воды	900 мл
Апельсина (*выжать сок*)	2
Яичных белка	2
Сахарной пудры	60 г

Насыпьте сахарный песок в кастрюлю с водой и кипятите смесь в течение 5 минут, снимая пену, образующуюся на поверхности. Добавьте лимонную корку, лимонный и апельсиновый сок. Снова доведите до кипения, а затем процедите и остудите. Перелейте смесь в лотки для льда и поставьте в морозильную камеру примерно на 1 час. Взбейте белки до консистенции густой пены. Переложите полузамороженный сорбет в миску и вмешайте в него белки и сахарную пудру. Снова переложите смесь в лотки и замораживайте до нужной консистенции.

ELIZABETH AYRTON
THE COOKERY OF ENGLAND

ВИШНЕВЫЙ ЛЕД

Glace de Cerises

Техника приготовления сахарного сиропа до стадии тонких нитей продемонстрирована на стр. 8.

На 4—6 порций

Очень спелых свежих вишен (*удалить черенки и косточки*)	1 кг
Сахара	125 г
Лимона (*выжать сок*)	2
Сахарного сиропа, приготовленного до стадии тонких нитей	1/2 л

Положите вишню и сахар в кастрюлю. Помните вишню, перемешайте и доведите смесь до кипения. Установите над миской подготовленное заранее мелкое нейлоновое сито и протрите через него вишни, чтобы в сите осталась только кожица от ягод. Кожицу выбросите. Добавьте в вишневое пюре лимонный сок и горячий сахарный сироп, тщательно перемешайте деревянной ложкой. Замораживайте десерт в течение 4 часов, а затем подавайте к столу.

VIARD AND FOURET
LE CUISINIER ROYAL

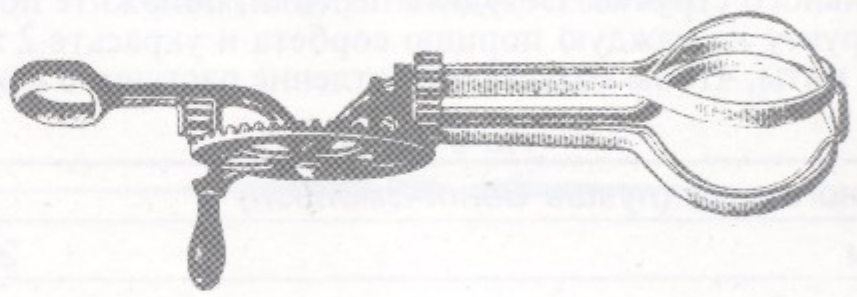
СОРБЕТ ИЗ РЕВЕНЯ

На 4—6 порций

Мягкого ревеня (*промыть и нарезать кусочками длиной 2,5 см*)	750 г
Сахара	250 г
Воды	1/4 л
Лимонного сока	2—3 ст. л.
Небольших ягод клубники	300 г

Приготовьте сироп, прокипятив воду с сахаром в течение 5 минут. Добавьте кусочки ревеня и тушите их в сиропе, пока ревень не станет мягким. Затем добавьте лимонный сок и несколько ягод клубники для цвета, перемешайте и протрите смесь через сито. Остудите пюре и попробуйте его: добавьте сахар, если это необходимо. Замораживайте сорбет в течение 3 часов. Этот десерт имеет приятный, богатый розовый оттенок, поэтому его лучше сервировать в прозрачном блюде. Перед подачей на стол украсьте сорбет оставшейся неочищенной клубникой.

JUDITH OLNEY
SUMMER FOOD



ЛЕД ИЗ ДЫНИ И ШАМПАНСКОГО

Granite de Melon au Ghampagne

Техника приготовления сахарного сиропа показана на стр. 8.

Купите больше дынь, чем нужно по рецепту, и перед использованием попробуйте их: чем вкуснее дыня, тем вкуснее будет лед. Если дыни такого размера, что из одной можно изготовить две порционные «вазочки», разрежьте их пополам. Для индивидуальных порций лучше всего подходят маленькие дыни с диаметром около 7,5 см.

На 4—6 порций

Дыни среднего размера или 4—6 маленьких дынь Канталуп	2—3
Холодного шампанского	1/4 л
Сахара	60 г
Воды	100 мл
Лимонного сока	2 ст. л.
Коньяка	4 ст. л.

Если вы используете дыни среднего размера, разрежьте их пополам, удалите семена и выскребите ложкой мякоть. Если же вы купили маленькие дыни, срежьте с каждой верхушку, выньте семена и также выскребите мякоть. Протрите мякоть

через сито в миску. Если у вас есть возможность, заморозьте пустые дынные корки либо просто положите их в холодильник. Вскипятив воду с сахаром, приготовьте слабый сироп и остудите его, прежде чем смешать с пюре из дыни, лимонным соком и шампанским. Замораживайте смесь в лотках, время от времени перемешивая ее. Лучше начать замораживание за несколько часов до подачи на стол. Перед сервировкой переложите лед в холодную миску, слегка перемешав вилкой, если он слишком застыл: лед должен быть слегка пористым. Прополосните замороженные или охлажденные дынные корки коньяком, перелейте в мороженную смесь, перемешайте и заполните «вазочки» из корок фруктовым льдом.

RICHARD OLNEY
SIMPLE FRENCH FOOD

ЛИМОННЫЙ ЛЕД С МАДЕРОЙ

На 6—8 порций

Мадеры	900 мл
Лимона (*натереть на терке корочку и выжать сок*)	2
Сахарного сиропа плотностью 28° по шкале Боме (*стр. 9*)	300 мл

Тщательно перемешайте в миске лимонную корку и лимонный сок, мадеру и сироп. Перелейте смесь в цилиндр ручной мешалки, поставьте цилиндр в контейнер со льдом и солью, а затем начинайте энергично крутить ручку, пока смесь не застынет. После этого переложите лед в форму вместимостью 1,25 л, накройте форму и поставьте ее в смесь льда с солью на 2 часа.

Перед сервировкой окуните форму в теплую воду, вытрите ее, а затем аккуратно выложите лед на фарфоровое или стеклянное блюдо.

OSCAR TSCHIRKY
THE COOK BOOK BY «OSCAR» OF THE WALDORF

ЛЕД ИЗ ЕЖЕВИКИ

Если вам не удалось достать листья герани со сладким запахом, их можно заменить 1—2 столовыми ложками розовой воды.

На 4—6 порций

Ежевики (*протереть через сито*)	500 г
Сахара	125 г
Воды	150 мл
Листка герани со сладким запахом	3

Приготовьте сироп, прокипятите сахар с водой и двумя листками герани в течение 5—6 минут. Когда сироп остынет, достаньте листки герани, добавьте сироп в пюре из ежевики и перелейте смесь в лоток, положив сверху оставшийся листок герани. Накройте лоток фольгой и замораживайте в течение 2,5 часа.

ELIZABETH DAVID
SUMMER COOKING

ХОЛОДНЫЙ СЛИВОВЫЙ ПУДИНГ

Если у вас нет горького миндаля, используйте 30 г орехов сладкого миндаля и несколько капель миндального экстракта (или замените горький миндаль ядрами абрикосовых косточек).

На 10—12 порций

Ореха сладкого миндаля (*очистить*)	24
Орехов горького миндаля (*очистить*)	6
Розовая вода или лимонный сок	
Изюма	125 г
Смородина (*перебрать, промыть и просушить*)	125 г
Цукатов (*мелко нарезать*)	90 г
Муки	около 30 г
Жирного молока	1/4 л
Стручок ванили (*разделить пополам и нарезать кусочками длиной 5 см*)	1
Сливок двойной жирности	900 мл
Сахара	250 г
Тертого мускатного ореха	1 ч. л.
Маракскина, ликера из персиковых косточек, кюрасао или бренди	150—200 мл
Яичных желтков	8
Клубничного или малинового джема	175 г
Консервированных абрикосов или персиков	6
Консервированных зеленых лаймов	6

Растолките в ступе по одному ореху миндаль, пока он не превратится в однородную массу; часто добавляйте по несколько капель розовой воды или лимонного сока, чтобы разбавить ореховую массу и предотвратить «замасливание». В отдельной посуде смешайте изюм, смородину и цукаты, а затем добавьте муку. Налейте молоко в кастрюлю, добавьте кусочки ванили и кипятите, пока молоко не впитает полностью вкус и аромат ванили. Затем процедите ванильное молоко, смешайте его с 450 мл сливок и постепенно вмешайте сахар и мускатный орех. Добавьте миндаль и ликер.

В неглубокой миске взбейте желтки до получения светлой, густой и однородной массы, а затем постепенно перемешайте их с остальными ингредиентами. Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, но снимите кастрюлю с огня раньше, чем смесь закипит, иначе она свернется. Сразу же добавьте сухофрукты, остудите смесь и, наконец, вмешайте джем и консервированные фрукты. Взбейте оставшиеся сливки и аккуратно перемешайте их с приготовленной смесью. Переложите все в большую дынеобразную форму вместимостью 1,75 л, с отверстием посередине, и замораживайте в течение 4 часов. Затем выложите пудинг из формы и подавайте к столу в стеклянном блюде.

THE BUCKEYE COOKBOOK TRADITIONAL AMERICAN RECIPES

МАНГОВОЕ ПАРФЕ

Этот рецепт на основе яичного мусса — хороший способ разделить один восхитительный, но очень дорогой фрукт на несколько порций.

На 5—6 порций

Большой спелый манго (*очистить, разделить пополам и удалить косточку*)	1
Яичных желтка	3
Глазури	75 г
Сахар	
Лимонного сока	1—2 ч. л.
Соль	
Взбитых сливок	150 мл

Слегка взбейте желтки с глазурью, а затем, продолжая взбивать, осторожно поставьте миску на кастрюлю со слабо кипящей водой. Как только смесь немного нагреется, снимите миску с кастрюли и продолжайте взбивать, пока смесь не остынет.

Протрите манго через сито, добавьте сахар по вкусу и приправьте пюре лимонным соком и щепоткой соли. Смешайте пюре с приготовленным муссом, а затем добавьте взбитые сливки. Заморозьте смесь. Готовый десерт имеет прекрасный нежный цвет.

SUSAN CAMPBELL
THE TIMES

РОМОВОЕ ПАРФЕ

Можно воспользоваться и другим вариантом этого рецепта: приготовьте сироп из сахарного песка (вместо коричневого сахара); желтки приправьте 1 ст. л. ванильного экстракта (вместо рома). В этом случае добавьте 100 мл расплавленного шоколада либо смеси из расплавленного шоколада и кофейного ликера. Вместо шоколада можно также использовать свежие ягоды или персики со взбитыми сливками.

На 6 порций

Коричневого сахара	125 г
Сливочного масла	60 г
Воды	150—200 мл
Яичный желток	1
Рома	1 ст. л.
Соль	
Сливок двойной жирности	450 мл
Миндаля (*очистить и измельчить*)	3 ст. л.

В небольшой кастрюле приготовьте сироп: доведите до кипения воду с сахаром и маслом и кипятите смесь на сильном огне, постоянно помешивая, в течение 3 минут. Затем снимите кастрюлю с огня и оставьте, чтобы сироп остыл.

Положите желтки в маленькую емкость электрического миксера и взбейте их на средней скорости до получения светлой и пышной массы. Постепенно начинайте вливать тонкой струйкой охлажденный сироп, продолжая взбивать. Затем добавьте ром и щепотку соли, перелейте смесь в кастрюлю, поставьте ее на огонь и взбивайте смесь, пока она не загустеет.

Снова перелейте смесь в миску, поставьте ее на лед и взбивайте примерно 10 минут, пока она не остынет. Взбейте сливки до той же консистенции, что и приготовленная основа для парфе, а затем вмешайте их в парфе. Разлейте смесь по сервировочным бокалам и замораживайте не менее 1 часа. (Чем дольше парфе остается в мороженице, тем тверже оно получится. Я предпочитаю готовить парфе за день до того, как я собираюсь его сервировать.)

За три часа до сервировки достаньте парфе из мороженицы и поставьте его в холодильник. При подаче на стол парфе должно иметь консистенцию замороженного английского крема (*кастэрда*). Посыпьте каждую порцию миндалем.

JULIE DANNENBAUM
JULIE DANNENBAUM'S CREATIVE COOKING SCHOOL

КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Иногда этот десерт готовят из тщательно процеженного молотого кофе, но в этом случае мороженое имеет мрачноватый коричневый цвет. Следите за тем, чтобы не пережарить кофе. Половину сливок можно заменить на молоко, но тогда следует добавить 2—3 дополнительных яйца. Вскипятите молоко со сливками и добавьте яйца и лимон.

На 6—8 порций

Взбитых яичных желтков	7—8
Сливок двойной жирности	600 мл
Лимон (*срезать тонкую кожицу*)	1
Ломтик лимона	1
Кофе мокко (*поджарить зерна*)	125 г
Сахара	175 г

Положите в медную кастрюлю желтки, добавьте сливки и аккуратно перемешайте. Затем добавьте корочку и ломтик лимона. Поставьте кастрюлю на средний огонь и начинайте перемешивать ее содержимое деревянной ложкой. Не доводите сливки до кипения, иначе они свернутся и будут испорчены. Когда смесь загустеет и ее станет трудно перемешивать, снимите кастрюлю с огня. Перелейте смесь в банку или горшок, добавьте кофейные зерна, плотно накройте и поставьте примерно на 30 минут в теплое место. Когда смесь приобретет привкус и оттенок кофе, процедите ее через сито. Добавьте сахар по вкусу. Остывшую смесь поместите в мешалку для мороженого и замораживайте, пока она не достигнет однородной консистенции сливочного масла.

WILLIAM JEANES
GUNTER'S MODERN CONFECTIONER

ФРУКТОВО-МИНДАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Plombières

Техника измельчения орехов в ступке продемонстрирована на стр. 12.

На 4—6 порций

Ассорти из засахаренных фруктов (*нарезать кубиками и замочить в 2 ст. л. бренди*)	около 125 г
Миндаля (*очистить и измельчить в ступке с 2—3 ст. л. воды*)	100 г
Молока (*довести до кипения*)	1/4 л
Яичных желтков	6
Сахарного сиропа плотностью 35° по шкале Боме — стр. 8 (*приготовить с добавлением стручка ванили и остудить*)	1/4 л
Взбитых сливок двойной жирности	1/4 л

Положите в миску измельченный миндаль, залейте его кипящим молоком, накройте и дайте молоку настояться в течение 1 часа. Полученное миндальное молоко протрите через мелкое сито и вмешайте яичные желтки. Добавьте охлажденный сахарный сироп и перелейте смесь в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и перемешивайте, пока смесь не загустеет. Затем процедите ее через сито и взбивайте, пока она не остынет.

Вмешайте взбитые сливки. Перелейте смесь в форму вместимостью 1 л в несколько приемов. Каждый новый слой посыпайте засахаренными фруктами, сверху залейте последний слой сливочной смеси и замораживайте около 2—3 часов. Затем выложите мороженое из формы и украсьте засахаренными фруктами.

ROBERT COURTINE
BALZAC A TABLE

ИМБИРНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Этот рецепт включает имбирный сироп: используйте сироп из банки с консервированным имбирем.

На 6—8 порций

Консервированного имбиря (*мелко нарезать*)	90—125 г
Молока	1/4 л
Яичных желтка	2
Яйцо	1
Имбирного сиропа	4 ст. л.
Взбитых сливок двойной жирности	1/4 л
Глазури или мягкого коричневого сахара	2 ст. л.

Налейте в кастрюлю молоко, доведите его до кипения на сильном огне и постепенно залейте в миску с желтками и целым яйцом, постоянно взбивая (лучше всего воспользоваться при этом небольшим металлическим венчиком). Снова перелейте в кастрюлю смесь и готовьте на медленном огне, пока она не загустеет (однако смесь не должна закипать, иначе она свернется). Как только смесь достигнет консистенции английского крема, окуните дно кастрюли в миску с холодной водой. Это остановит процесс приготовления *кастэрда*. Сразу же добавьте имбирный сироп.

Когда крем остынет, поставьте кастрюлю в морозильную камеру, установленную на самую низкую температуру. Когда крем застынет по краям, переложите его в миску, тщательно перемешайте и быстро вмешайте кусочки имбиря и взбитые сливки. Попробуйте крем и постепенно добавляйте в него сахар — мороженое должно быть достаточно сладким, однако излишнее количество сахара затруднит процесс замораживания.

Снова поставьте смесь в морозильник и держите там, пока мороженое не застынет. Если вы правильно выбрали время добавления имбиря и сливок, то на следующем этапе замораживания необязательно перемешивать крем. Если же вы сомневаетесь в этом, аккуратно перемешайте смесь примерно через 1 час, чтобы кусочки имбиря не опустились на дно.

JANE GRIGSON
ENGLISH FOOD

ЧАЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ С РОМОМ

Glace au Thé et Rhum

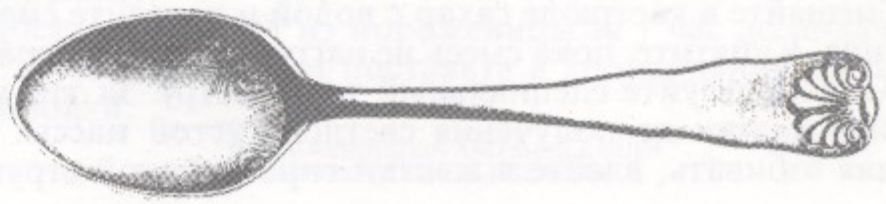
На 4—6 порций

Крепкого чая	150 мл
Рома	4 ст. л.
Молока	1 л
Сахара	300 г
Яичных желтков	10

Налейте в кастрюлю молоко, засыпьте сахар и доведите смесь до кипения, а затем добавьте ром и чай. Взбейте в миске желтки и, продолжая взбивать, постепенно добавляйте горячую молочную смесь. Снова перелейте смесь в кастрюлю, поставьте ее на медленный огонь и перемешайте, пока смесь не загустеет. Не доводите смесь до кипения, иначе она свернется. Снимите кастрюлю с огня и процедите смесь через муслин или мелкое сито. Перемешивайте деревянной ложкой, пока смесь не остынет. Затем морозьте смесь в мешалке. Переложите мороженое в форму для «бомбы» и поставьте ее в мороженицу на 2 часа.

Перед подачей на стол опустите форму на секунду в горячую воду и выложите мороженое на сервировочное блюдо, покрытое декоративной салфеткой.

LÉON ISNARD
LA CUISINE FRANÇAISE ET AFRICAINE



МОРОЖЕНОЕ ИЗ НУГИ

На 6—8 порций

Сливок	3/4 л
Яичных желтков	6
Меда (*лучше всего апельсинового*)	1/4 л
Апельсиновой воды	2 ст. л.
Взбитых сливок двойной жирности	350 мл
Яичных белка (*взбить до консистенции густой пены*)	3
Фисташек (*очистить*)	100 г
Миндаля (*очистить и разделить на половинки*)	75 г

Нагрейте сливки в кастрюле на медленном огне. В другой кастрюле перемешайте желтки и залейте в них горячие сливки. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и перемешайте, пока смесь не начнет приставать к ложке. Снимите кастрюлю с огня и медленно залейте смесь в миску с медом, постоянно помешивая. Добавьте 1 ст. л. апельсиновой воды. Смесь процедите и охладите.

Добавьте в медовую смесь взбитые сливки, а затем вмешайте взбитые белки и орехи. Приправьте оставшейся апельсиновой водой и заморозьте.

ALICE B.TOKLAS
THE ALICE B.TOKLAS COOK BOOK

МОРОЖЕНОЕ С ХРУСТЯЩИМ МИНДАЛЕМ

На 8 порций

Сахара	250 г
Воды	5 ст. л.
Яичных желтков	6
Сливок двойной жирности	450 г
Миндального экстракта	1/2 ч. л.
Кирша	3 ст. л.
Клубника или малина	

Хрустящий миндаль

Миндаля или фундука (*измельчить*)	60 г
Сливочного масла	15 г
Сахара	2 ст. л.

Для приготовления хрустящего миндаля нагрейте в сковороде масло с сахаром, добавьте орехи и готовьте на медленном огне, постоянно помешивая, пока сахар не растворится и не превратится в карамель, а орехи слегка поджарятся. Переложите ореховую смесь на смазанный маслом лист фольги и остудите ее.

Смешайте в кастрюле сахар с водой и доведите смесь до кипения. Кипятите, пока смесь не нагреется до температуры 114°С (используйте специальный термометр). За это время взбейте желтки до получения светлой густой массы. Продолжая взбивать, влейте в желтки сироп тонкой струйкой. Взбивайте еще около 7 минут, пока смесь не остынет до комнатной температуры. Затем поставьте ее в холодильник.

Взбейте сливки до консистенции густой пены и приправьте их миндальным экстрактом и киршем. Добавьте сливки и две трети хрустящего миндаля в желтковую смесь. Перелейте смесь в форму вместимостью 2 л, накройте ее и замораживайте не менее 8 часов.

Быстро окуните форму в теплую воду и выложите мороженое на сервировочное блюдо. Посыпьте десерт оставшимся миндалем и украсьте клубникой или малиной.

LOU SEIBERT PAPPAS
EGG COOKERY

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КОФЕЙНЫМ СОУСОМ

На 8—10 порций

Сливок двойной жирности	1,25 л
Сахара	125 г
Стручок ванили (*натереть на терке*)	1
Шоколада (*разломать на очень мелкие кусочки, но не тереть*)	125 г

Кофейный соус

Свежего, очень крепкого черного кофе	600 мл
Сахара	60 г

Взбейте сливки с сахаром и ванилью, чтобы они начали слегка густеть. Вмешайте кусочки шоколада. Перелейте смесь в форму вместимостью 1,5 л и замораживайте в течение 2,5—3 часов.

Для получения кофейного соуса смешайте кофе с сахаром и подавайте к столу в отдельной соуснице, горячим или холодным.

RUTH LOWINSKY
MORE LOVELY FOOD

ШОТЛАНДСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Овсяные хлопья, необходимые для этого рецепта, можно заменить крошками ржаного хлеба с отрубями, подсушенными в духовке.

На 4—6 порций

Сливок двойной жирности (*взбить до консистенции густой пены*)	1,25 л
Сахарной пудры	125 г
Ванильного экстракта	2 ч. л.
Овсяные хлопья (*просушить в духовке, но не поджаривать*)	150 г

Добавьте сахар в сливки и приправьте ванильным экстрактом; поставьте смесь в мороженицу. Когда смесь будет почти заморожена, вмешайте в нее овсяные хлопья. Мороженое можно подать к столу в стеклянном блюде или в индивидуальных бокалах.

F.MARIAN MCNEILL
THE SCOTS KITCHEN

НЬЮ-ЙОРКСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

На 8—10 порций

Миндальное мороженое

Очищенного миндаля	60 г
Молока	400 мл
Сливок двойной жирности	150 мл
Яичных желтка	3
Сахарной пудры	125 г
Кирша	1 ч. л.

Каштановая начинка

Глазированных каштанов	125 г
Сахарной пудры	100 г
Яичных желтков	5
Ванильного экстракта	1/2 ч. л.
Ликера кюрасао или бенедиктин	2 ст. л.
Взбитых сливок двойной жирности	300 мл
Свежей малины	350 г
Кирша	1 ст. л.

Украшения

Квадратный кусочек дягиля со стороной 2,5 см (*нарезать полосками*)	1
Глазированные вишни (*разрезать пополам*)	
Фисташки (*измельчить*)	30 г
Взбитые сливки двойной жирности	

Сначала приготовьте миндальное мороженое. Положите миндаль в ступку и растолките его; добавьте молоко и сливки. Тщательно перемешайте, а затем перелейте смесь в небольшую кастрюлю, поставьте ее на огонь и доведите смесь до кипения. Положите в миску желтки и сахар, добавьте кирш. Тщательно перемешайте в течение 5 минут, а затем понемногу добавляйте миндальное молоко, постоянно помешивая деревянной ложкой.

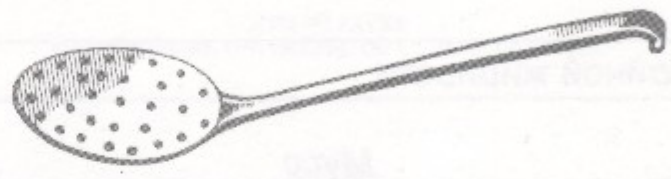
Снова перелейте смесь в кастрюлю и поставьте ее на медленный огонь. Нагревайте смесь в течение 5 минут, постоянно помешивая, не доводя до кипения. Затем остудите смесь, процедите ее через сито и поставьте в мороженицу.

Пока мороженое застывает, приготовьте начинку. Протрите глазированные каштаны через металлическое сито в миску, добавьте 90 г сахарной пудры и желтки. Поставьте миску на огонь и взбивайте пюре в течение 10 минут. Затем поставьте миску на лед и перемешивайте пюре лопаткой, пока оно не остынет. Добавьте ванильный экстракт и ликер кюрасао или бенедиктин. Тщательно перемешайте, а затем добавьте взбитые сливки и смешивайте аккуратно до получения однородной массы.

Проложите дно формы вместимостью 1,5 л листом белой бумаги, а затем покройте дно и стенки формы тремя четвертями миндального мороженого. Отдельно смешайте малину с оставшейся сахарной пудрой и киршем и распределите три четверти этой смеси по дну и стенкам формы, поверх мороженого. Затем залейте в форму каштановую начинку, сверху разложите оставшуюся малиновую смесь и закончите слоем из остатков миндального мороженого. Накройте форму листом бумаги, а сверху крышкой и замораживайте десерт в течение 1,5 часа.

Снимите крышку и бумагу и выложите мороженое из формы на холодное сервировочное блюдо. Украсьте поверхность мороженого половинками глазированных вишен, сверху разложите полоски дягиля, а вокруг десерта взбитые сливки. Затем посыпьте мороженое измельченными фисташками и подавайте десерт к столу.

MAY BYRON
MAY BYRON'S PUDDINGS, PASTRIES AND SWEET DISHES



ХОЛОДНЫЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУДИНГ

Этот десерт предназначен только для взрослых. Он не менее сытный, чем традиционный рождественский пудинг.

На 4—6 порций

Смеси из изюма, смородины и глазированных апельсинов, вишен и каштанов (*мелко нарезать*)	175 г
Рома	4 ст. л.
Сливок	300 мл
Яичных желтков (*слегка взбить*)	5
Сахарной пудры	150 г
Каштанового пюре без сахара	125 г
Горького шоколада	125 г
Взбитых сливок двойной жирности	300 мл

Замочите мелко нарезанную фруктовую смесь в роме. На среднем огне нагрейте в кастрюле сливки, немного не доведя их до кипения. Залейте горячие сливки в желтки, смешанные с сахаром, а затем снова перелейте смесь в кастрюлю, поставьте на медленный огонь и готовьте, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет (но не доводите ее до кипения). Это легче сделать при использовании кастрюли с двойным дном. Как только крем загустеет, добавьте в него каштановое пюре и шоколад и перемешивайте до получения однородной массы. Попробуйте крем, при необходимости добавьте сахар по вкусу и остудите смесь. Затем вмешайте замоченные в роме фрукты и, наконец, взбитые сливки.

Проложите форму для пудинга вместимостью 1 л фольгой или полиэтиленом. Залейте в форму приготовленную смесь и заморозьте ее. Если вам понадобится форма раньше, чем будет сервироваться пудинг, выложите пудинг через 24 часа, заверните его и снова положите в мороженицу.

Достаньте десерт из мороженицы за 1 час до подачи на стол. Разверните его и поставьте в холодильник до самой сервировки.

HELGE RUBINSTEIN AND SHEILA BUSH
A FREEZER FOR ALL SEASONS

«ЧЕРНЫЙ ЛЕС»

Шоколадное мороженое можно приготовить заранее.

На 8 порций

Шоколадное мороженое	
Обычного или горького шоколада (*разломать на мелкие кусочки*)	75 г
Сливок	200 мл
Яичных желтка	3
Сахара	75 г
Сливок двойной жирности	200 мл

Мусс	
Воды	4 ст. л.
Сахара	75 г
Яичных желтка	3
Кирша	2 ст. л.
Сливок двойной жирности	150 мл
Черствого ржаного хлеба (*натереть на мелкой терке*)	60 г
Черной вишни в сиропе, без косточек (*просушить и крупно нарезать*)	400 г
Яичный белок	1

Для приготовления шоколадного мороженого прополосните кастрюлю в холодной воде, налейте в нее сливки, добавьте шоколад и нагревайте, время от времени помешивая, пока шоколад не растворится, но не доводите смесь до кипения. Взбейте желтки с сахаром в теплостойкой миске до получения густой светлой массы, а затем медленно добавляйте шоколадную смесь, постоянно помешивая. Поставьте миску на кастрюлю со слабо кипящей водой и мягко взбивайте смесь, пока она не загустеет. Затем остудите смесь и заморозьте ее в мороженице.

Если вы приготовили мороженое заранее, достаньте его из мороженицы и поставьте в холодильник за 1 час до использования, чтобы оно размягчилось. Покройте внутреннюю поверхность формы для «бомбы» вместимостью 1 л слоем мороженого и поставьте ее в мороженицу.

Для получения мусса приготовьте густой сироп, вскипятив воду с сахаром, но следите, чтобы сироп не менял цвет. Время, которое на это потребуется, зависит от соотношения количества сиропа и размера кастрюли, но приблизительно это займет около 3 минут. В отдельной миске взбивайте желтки, пока они не посветлеют, и залейте в них тонкой струйкой горячий сироп, продолжая взбивать. Поставьте миску на кастрюлю со слабо кипящей водой и взбивайте, пока смесь не загустеет и не увеличится в объеме вдвое. Снимите миску, поставьте ее на лед и перемешивайте, пока мусс не остынет.

Приправьте мусс киршем. Слегка взбейте сливки и вмешайте их в мусс, добавив ржаной хлеб и вишни. Взбейте белки до консистенции густой пены и смешайте их с остальными ингредиентами. Заполните муссом центральную часть «бомбы» и поставьте форму в мороженицу еще на 4 часа. Достаньте десерт примерно за 45 минут до подачи на стол, выложите его из формы на сервировочное блюдо и поставьте в холодильник до самой сервировки.

HELGE RUBINSTEIN AND SHEILA BUSH
ICES GALORE

ШОКОЛАДНАЯ «БОМБА» С КАШТАНАМИ

Техника приготовления каштанового пюре продемонстрирована на стр. 30.

На 8 порций

Шоколадное мороженое	
Шоколада (*разломать на мелкие кусочки*)	140 г
Яичных желтка	3
Сахарной пудры	90 г
Соль	
Сливок	300 мл
Молока	4—5 ст. л.
Взбитых сливок двойной жирности	200 мл

Каштановая начинка	
Каштанового пюре с сахаром	500 г
Яичный белок	1
Сливок двойной жирности	300 мл

Украшения	
Яичный белок	1
Сливки двойной жирности	150 мл
Глазури	около 15 г
Ванильного экстракта	1/4 ч. л.
Глазированные каштаны, засахаренные фиалки и дягиль	

Сначала приготовьте шоколадное мороженое. Взбивайте желтки с сахаром и щепоткой соли, пока они не приобретут светлый лимонный оттенок. Вскипятите сливки, а затем залейте их в желтковую смесь, энергично перемешивая до получения однородной консистенции. Перелейте смесь в кастрюлю с двойным дном и готовьте над горячей водой примерно 10 минут, постоянно помешивая, пока смесь не начнет прилипать к ложке. Расплавьте шоколад в горячем молоке и добавьте его в приготовленный крем. Тщательно перемешайте, процедите и остудите смесь. Как только крем остынет, вмешайте в него взбитые сливки. Перелейте крем в лоток для мороженого и поставьте в морозильную камеру на 2—3 часа.

Охладите в морозильнике форму для «бомбы» вместимостью 1,5 л. Немного размягчите шоколадное мороженое и с помощью лопатки распределите его по дну и стенкам формы ровным слоем толщиной примерно 2,5 см. Снова поставьте форму в морозильник, чтобы мороженое опять затвердело.

За это время приготовьте начинку. Положите пюре из каштанов в миску. При необходимости помешайте его ложкой или лопаткой, чтобы устранить комки. Взбейте белок до консистенции густой, но не слишком сухой пены. Затем взбейте сливки двойной жирности, чтобы они, стекая с венчика, оставляли след на поверхности. Вмешайте каштановое пюре в взбитые сливки, а затем добавьте белок. Перелейте каштановую смесь в форму, покрытую шоколадным мороженым. Накройте форму крышкой или куском фольги и поставьте на ночь в морозильную камеру.

Примерно за час до сервировки переложите форму в холодильник. Чтобы выложить десерт, снимите с формы крышку или фольгу, переверните ее и поставьте на сервировочное блюдо. Опустите полотенце в горячую воду, затем выжмите его и оберните вокруг формы примерно на 30 секунд, снова опуская полотенце в горячую воду по мере того, как оно будет остывать. Если после того, как вы снимите форму, поверхность мороженого будет слегка расплавлена, выровняйте ее ножом и поставьте в морозильник на 15—30 минут.

Перед сервировкой приготовьте крем шантилли по следующему рецепту: взбейте белок до консистенции густой, но не слишком сухой пены. Взбейте сливки, добавив в них немного глазури и несколько капель ванильного экстракта по вкусу — сливки не должны быть слишком сладкими. Вмешайте в сливки достаточное количество белка, чтобы они стали легче по фактуре, но не потекли. Переложите шантилли в кулинарный мешочек с фигурной насадкой и украсьте им «бомбу». Сверху положите несколько глазированных каштанов, засахаренных фиалок и кусочков дягиля, нарезанных в форме листьев.

ROBERT CARRIER
THE ROBERT CARRIER COOKERY COURSE

АБРИКОСОВАЯ «БОМБА» С ШАБЛИ

Bombe Marquise

На 8 порций

Абрикосовый лед

Абрикосов (*удалить косточки*)	1 кг
Воды	1/4 л
Сахара	300 г
Молотой корицы	1/4 ч. л.
Лимон (*мелко натереть корочку и выжать сок*)	1

Лед из шабли

Вина шабли	200 мл
Сахарного сиропа плотностью 28° по шкале Боме (*стр. 8*)	3/4 л
Стручка ванили	1/2
Лимон или апельсин (*срезать тонкую кожицу*)	1
Лимонного сока	4 ст. л.

Сначала приготовьте абрикосовый лед. Положите в кастрюлю абрикосы, сахар, корицу и лимонную корочку, добавьте воду и готовьте на среднем огне, пока смесь не загустеет до консистенции джема. Протрите смесь через мелкое сито и добавьте лимонный сок. Снова нагрейте смесь до температуры 22° по гидрометру. Затем остудите смесь и поместите ее в мешалку для мороженого или морозильную камеру.

Пока абрикосовый лед застывает, приготовьте лед из шабли. Кипятите сироп в кастрюле на медленном огне в течение 15 минут, добавив в него ваниль и лимонную или апельсиновую корку. Остудите сироп, удалите стручок ванили и цитрусовую корку, а затем добавьте вино и лимонный сок. Заморозьте так же, как и абрикосовый лед.

Покройте внутреннюю поверхность формы для «бомбы» вместимостью 2 л абрикосовым льдом, а остальной объем заполните льдом из шабли. Снова замораживайте десерт не менее 1 часа, а затем выложите его из формы и подавайте к столу.

JOSEPH FAVRE
DICTIONNAIRE UNIVERSEL DE CUISINE PRATIQUE

ХОЛОДНОЕ СУФЛЕ ИЗ ФИСТАШЕК

Техника очистки фисташек показана на стр. 12.

На 4 порции

Фисташек (*очистить и измельчить*)	60 г
Яичных желтков	12
Яичных белка	4
Сахарной пудры	90 г
Ванильного экстракта	1 ч. л.
Апельсиновой воды	1 ст. л.
Зеленого пищевого красителя	1/8 ч. л.
Сливок двойной жирности (*сбить с 15 г сахара до консистенции густой пены*)	300 мл

Положите в миску желтки, белки и сахар, добавьте ванильный экстракт, апельсиновую воду, несколько капель пищевого красителя и фисташек. Взбивайте смесь над кипящей водой, пока она слегка не нагреется. Затем снимите миску с пара и продолжайте взбивать, пока смесь не остынет и не загустеет. Добавьте сладкие взбитые сливки и аккуратно перемешайте. Перелейте смесь в форму для суфле вместимостью 900 мл с прикрепленным к ней бумажным «воротничком» высотой 12—15 см. Замораживайте в течение 3,5—4 часов. Когда десерт будет готов, снимите бумажный «воротничок». Поставьте суфле в форму на салфетку и подавайте к столу.

MRS.MARSHALL
FANCY ICES

ХОЛОДНОЕ СУФЛЕ С ЛИКЕРОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Soufflé alla Crème de Cassis

На 6 порций

Ликера из черной смородины (*crème de Cassis*)	100 мл
Яйца (*отделить желтки от белков*)	3
Соль	
Сахарной пудры	100 г
Взбитых сливок	300 мл

Взбейте белки со щепоткой соли. Затем взбейте желтки с сахаром до получения светлой кремообразной массы. Добавьте ликер к желткам и тщательно перемешайте. Добавьте взбитые сливки, а затем взбитые белки.

Прикрепите к форме для суфле вместимостью 600 мл «воротничок» из фольги, выступающей за края формы примерно на 7,5 см. Перелейте приготовленную смесь в форму и замораживайте в течение 3—4 часов. Затем снимите «воротничок» и сразу же подавайте десерт к столу.

ELENA SPAGNOL
I GELATI FATTI IN CASA CON O SENZA MACCHINA

ХОЛОДНОЕ РАДУЖНОЕ СУФЛЕ

Soufflé Glacé Arc-en-Ciel

Это рецепт из ресторана Ла Резерв в городе Болье-сюр-Мер.

«Радужное» суфле составлено из четырех слоев с разным цветом и вкусом: фисташкового, ванильного с жареным фундуком и миндалем, малинового и кофейного.

На 8 порций

Яичных желтков	8
Ванильного сахара	250 г
Взбитых сливок двойной жирности	3/4 л
Малины (*протереть через нейлоновое сито и добавить сахар по вкусу*)	400 г
Крепкого черного кофе	100 мл
Ванильного экстракта	1 ч. л.
Жареного фундука и миндаля (*измельчить*)	по 3 ст. л.
Очищенных фисташек (*растолочь в ступе с 3 ст. л. слабого сахарного сиропа (стр. 8) и 2 ст. л. кипятка*)	60 г
Малины	60 г
Шоколадной стружки (*стр. 11*)	30 г
Глазурь	

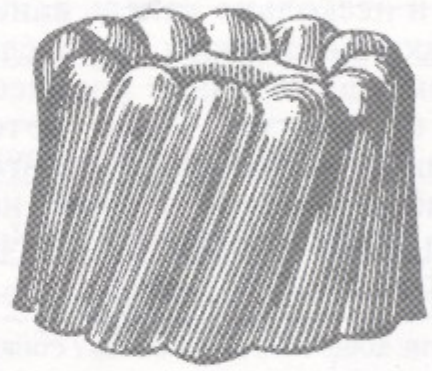
Смешайте в медной миску желтки и ванильный сахар. Поставьте миску на самый медленный огонь или на водяную баню и взбивайте смесь, пока она не достигнет консистенции слегка взбитых сливок. Снимите миску с огня, поставьте ее на лед и взбивайте смесь, пока она не остынет. Затем добавьте взбитые сливки и аккуратно перемешайте.

Разделите приготовленную смесь на 4 части. Приправьте одну часть 2—3 ст. л. малинового пюре, другую — кофе, третью — ванильным экстрактом и измельченными орехами, а четвертую — толчеными фисташками.

Приготовьте форму для суфле диаметром 18 см и прикрепите к ней «воротничок» высотой втрое больше высоты формы. Положите первый слой из половины малиновой смеси и поставьте форму в мороженицу. Затем положите кофейный слой, заморозьте и повторите эту процедуру с ванильно-ореховым и фисташковым слоями. Продолжайте выкладывать слои таким образом, а затем поставьте десерт в мороженицу еще на 3—6 часов.

Достаньте суфле из мороженицы, снимите «воротничок», положите сверху оставшееся малиновое пюре и украсьте десерт целыми ягодами малины, шоколадной стружкой и глазурью.

LES PRINCES DE LA GASTRONOMIE



ХОЛОДНОЕ МИНДАЛЬНОЕ СУФЛЕ

Soufflé all'Amaretto

При желании вы можете взять несколько дополнительных миндальных печений, обмакнуть их в шерри и положить на дно формы перед тем, как залить в нее суфле.

На 6 порций

Миндальных печений (*мелко накрошить*)	6
Яйца (*отделить желтки от белков и взбить белки со щепоткой соли до консистенции густой пены*)	3
Сахарной пудры	около 60 г
Сладкого шерри	4 ст. л.
Взбитых сливок двойной жирности	350 г

Взбейте желтки с сахаром до получения светлой кремообразной массы. Добавьте крошки миндального печенья, шерри и тщательно перемешайте. Вмешайте взбитые сливки, а затем взбитые белки.

Прикрепите к форме для суфле вместимостью 600 мл «воротничок» из фольги высотой 2—3 см, перелейте в форму приготовленную смесь и поставьте в морозильную камеру не менее чем на 4 часа. Затем снимите «воротничок» и сразу же подавайте к столу.

ELENA SPAGNOL
I GELATI FATTI IN CASA CON O SENZA MACCHINA

КОМБИНИРОВАННЫЕ ДЕСЕРТЫ

ВАНИЛЬНАЯ РУССКАЯ ШАРЛОТКА

Charlotte à la Russe

Чтобы приготовить малиновую русскую шарлотку, добавьте в крем 100 мл малинового пюре перед тем, как вмешать взбитые сливки. Вокруг готового десерта разложите малину, замоченную в кирше и обильно посыпанную сахаром.

На 6 порций

«Взбитых пальчиков» (*стр. 167*), аккуратно обрезать края и раскрошить обрезки	20
Молока или по 100 мл молока и сливок двойной жирности	200 мл
Стручок ванили	1
Сахарной пудры	100 г
Яичных желтка	4
Листового желатина (*размягчить в небольшом количестве холодной воды*)	7 г
Взбитых сливок двойной жирности (*приправить 2 ст. л. сахара и 1/2 ч. л. ванильного сахара*)	300 мл

Покройте калькой дно и стенки формы для шарлотки вместимостью 1,5 л (удобнее всего вырезать из кальки круг для дна и длинную полоску для стенок формы). Разложите на дне формы несколько треугольных бисквитов в виде цветка так, чтобы стороны бисквитов плотно прилегали друг к другу. Стенки формы обложите прямоугольными бисквитами так, чтобы их края выступали за края формы примерно на 1—2 см. Все «бисквитные пальчики» должны иметь одинаковую длину, чтобы готовая шарлотка ровно лежала на блюде. Следует также раскладывать бисквиты выпуклой стороной к стенкам и дну формы, поскольку именно эта сторона будет видна после того, как вы выложите шарлотку из формы.

Приготовьте английский крем. Доведите до кипения молоко, или молоко со сливками, затем снимите кастрюлю с огня, добавьте ванильный стручок, накройте и оставьте, чтобы молоко настоялось. Смешайте в миске сахар с желтками. Взбивайте деревянной ложкой смесь, пока она не станет густой, пенистой и почти белой. Затем удалите из кастрюли ванильный стручок и медленно перелейте молоко в желтковую смесь. Снова налейте смесь в кастрюлю и готовьте на медленном огне, постоянно помешивая деревянной ложкой. Когда смесь нагреется, она загустеет. Как только крем начнет прилипать к ложке, снимите кастрюлю с огня и добавьте размягченный желатин. Перемешивайте, пока желатин не растворится. Затем процедите крем через мелкое сито.

Поставьте крем на лед или в холодильник, но не забывайте время от времени перемешивать его. Как только крем начнет застывать, аккуратно вмешайте взбитые сливки. Перелейте крем в форму, покрытую печеньем (крем должен заполнить всю форму). Выровняйте поверхность крема ножом и посыпьте ее крошками печенья. Поставьте шарлотку в холодильник не менее чем на 2 часа.

Перед подачей на стол выложите десерт из формы на круглое сервировочное блюдо, покрытое декоративной салфеткой.

PAUL BOCUSE
THE NEW CUISINE

РУССКАЯ ШАРЛОТКА

Горький миндальный ликер можно заменить на кирши или любой другой фруктовый ликер.

В качестве начинки для этого десерта можно использовать практически любой крем, укрепленный желатином.

На 5—6 порций

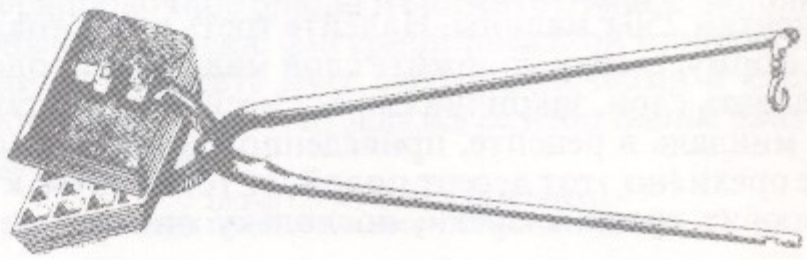
«Бисквитных пальчиков» (*стр. 167*), аккуратно обрезать края	16—20
Яичный белок (*необязательно*)	1
Сливок двойной жирности	400 мл
Сахарной пудры	около 2 ч. л.
Ванильного экстракта или 1 ст. л. горького миндального или другого ликера	около 1/2 ч. л.
Порошкового желатина	15 г
Воды	5 ст. л.

Приготовьте форму вместимостью 1 л с ровными стенками и плоским дном. Сначала проложите дно формы смазанной маслом калькой (промасленной стороной вниз). Затем ровно разложите бисквиты по стенкам формы. Они должны достигать краев формы и плотно прилегать друг к другу. Можно даже скрепить края бисквитов, смазав их яичным белком. Дно формы покройте треугольными бисквитами, также плотно прилегающими друг к другу.

Взбейте сливки до консистенции густой пены и добавьте сахар по вкусу. Приправьте по вкусу ванильным экстрактом или ликером. Растворите желатин в воде и медленно процедите его в крем, постоянно помешивая. Как только смесь начнет застывать, перелейте ее в приготовленную форму.

Когда крем окончательно застынет, выложите шарлотку на стеклянное или серебряное блюдо, покрытое кружевной салфеткой.

FLORENCE B JACK
COOKERY FOR EVERY HOUSEHOLD



ПУДИНГ МАЛАХОВА

«Бисквитные пальчики» для этого пудинга можно замочить в апельсиновом ликере или роме.

На 4—6 порций

Английского крема (*стр. 166*) с добавлением 15 г размягченного желатина	600 мл
«Бисквитных пальчиков» (*стр. 167*), замоченных в ликере	12
Яблочного пюре	300 мл
Грушевого пюре	300 мл
Очищенного миндаля (*нарезать тонкими кусочками*)	60 г
Апельсиновой корки (*нарезать мелкими кубиками*)	1 ст. л.
Изюма (*замочить в слабом сахарном сиропе (стр. 8)*	*40 г*
Соуса *сабайон* (*стр. 166*)	600 мл

Смажьте маслом форму для шарлотки вместимостью 1,5 л. Залейте в форму *кастэрда* толщиной около 1 см, сверху положите слой бисквитов, а на него — слой яблочного пюре. Посыпьте миндалем, апельсиновой коркой и изюмом. Залейте новый слой крема, затем бисквита, грушевого пюре и миндаля с апельсиновой коркой и изюмом. Продолжайте выкладывать слои, чередуя яблочное и грушевое пюре, пока не заполните форму. Закончите слоем английского крема. Поставьте десерт в холодильник на некоторое время. Затем выложите пудинг из формы и подавайте к столу с холодным соусом *сабайон*.

COUNTESS MORPHY
SWEETS AND PUDDINGS

ШАРЛОТКА МАЛАХОВА

Это довольно экстравагантный пудинг, но он такой сытный, что его нельзя съесть много. В сопровождении пюре из кисловатых ягод, например малины или красной смородины, этот десерт особенно восхитителен.

Вы можете приготовить разные варианты шарлотки. Для малиновой шарлотки Малахова добавьте к остальным ингредиентам 250 г малины. Налейте треть приготовленной смеси в форму, сверху положите слой малины и продолжайте чередовать слои, закончив слоем смеси. Можно также заменить миндаль в рецепте, приведенном ниже, на молотые грецкие орехи (но этот десерт подойдет только тем, кто особенно любит грецкие орехи, поскольку они имеют очень сильный вкус, который нравится не всем). Для шоколадной шарлотки Малахова добавьте к основным ингредиентам 125 г шоколада и 2 ст. л. крепкого черного кофе. Можно также использовать вместо Гран Марнье ликер Тиа Мария. Обмакните «бисквитные пальчики» в смесь ликера и 1 ст. л. кофе. Расплавьте шоколад со второй ложкой кофе на медленном огне или в кастрюле с двойным дном, а затем добавьте его к смеси масла и сахара.

На 12 порций

Ликера Гран Марнье	2 ст. л.
Воды	1 ст. л.
«Бисквитных пальчиков» (*стр. 167*)	около 24
Несоленого сливочного масла	250 г
Сахарной пудры	250 г
Молотого миндаля	250 г
Сливок двойной жирности	300 мл

Смешайте 1 ст. л. Гран Марнье с водой в глубокой тарелке и быстро окуните в жидкость «бисквитные пальчики» плоской стороной. Проложите бисквитами дно и стенки двух форм для шарлотки вместимостью по 1/2 л сухой стороной внутрь.

Смешайте масло с сахаром, чтобы получилась белая пышная масса, и добавьте оставшийся ликер и молотый миндаль. Слегка взбейте сливки и тоже вмешайте их в масло. Перелейте смесь в формы, покрытые бисквитами, и постучите ими по столу 2—3 раза, чтобы удалить пузырьки воздуха.

Поставьте десерт в холодильник на 3—4 часа, а затем выложите из формы и подавайте к столу.

HELGE RUBINSTEIN AND SHEILA BUSH
A FREEZER FOR ALL SEASONS

ФРУКТОВЫЙ ПУДИНГ

Diplomate aux Fruits

На 6—8 порций

Клубники и красной смородины или малины (*подавить*)	500 г
«Бисквитных пальчиков» (*стр. 167*), замочить в 4 ст. л. воды и 4 ст. л. кирша или рома	250 г
Английского крема (*рецепт на стр. 166*)	600 мл

В форме вместимостью 1 л чередуйте слои размоченного бисквита и клубники со смородиной или малиной. Закройте форму, положите сверху груз весом около 1 кг и поставьте десерт на ночь в холодильник.

Выложите холодный пудинг из формы и сразу же подавайте к столу с английским кремом.

X.MARCEL BOULESTIN
THE FINER COOKING

КЛУБНИЧНО-МАЛИНОВАЯ ШАРЛОТКА

Fraisalia

На 6 порций

Клубники (*очистить*)	250 г
Малины	250 г
«Бисквитных пальчиков» (*стр. 167*)	около 30
Сахарной пудры	100 г
Рома	4 ст. л.
Ванильный английский крем (*стр. 166*)	

Положите слой бисквита на дно смазанной маслом формы для шарлотки вместимостью 1 л, сверху добавьте слой клубники, а затем малины. Посыпьте сахарной пудрой и побрызгайте ромом. Продолжайте выкладывать слои в той же последовательности, пока не заполните форму, слегка прижимая каждый слой и покрывая его сахаром и ромом. Закончите слоем бисквитов. Накройте содержимое формы кругом из картона, обернутым в фольгу, а сверху положите груз, чтобы слегка прижать пудинг. Поставьте десерт в холодильник на 5—6 часов или на всю ночь. Перед подачей на стол выложите шарлотку на сервировочное блюдо и залейте английским кремом.

MME.JEANNE SAVARIN
LA CUISINE DES FAMILLES

ШАРЛОТКА ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С СОУСОМ САБАЙОН

Charlotte aux Pruneaux, Crème Sabayon

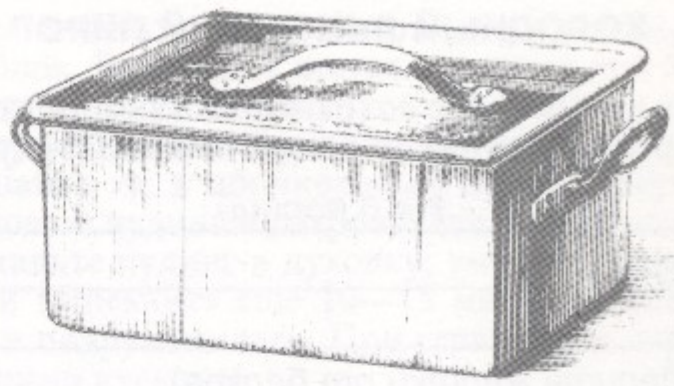
На 6 порций

Чернослива (*замочить на 2—3 часа в горячей воде*)	750 г
Лимонная корочка, нарезанная полосками	
Сливок двойной жирности	1/4 л
Сахарной пудры	100 г
«Бисквитных пальчиков» (*стр. 167*)	25
Соус *сабайон* (*стр. 166*)	

Слейте воду из чернослива и варите его в свежей воде с лимонными корочками на медленном огне в течение 15 минут. Затем слейте воду, удалите косточки и подавите чернослив. Взбейте сливки и добавьте в них сахар. Вмешайте чернослив в взбитые сливки. Проложите бисквитами стенки смазанной маслом формы для шарлотки вместимостью 1,75 л. Заполните форму до половины смесью сливок с черносливом, покройте ее слоем бисквитов, а затем добавьте оставшуюся смесь и последний слой бисквита. Накройте тарелкой и поставьте ее в холодильник на 3 часа.

Приготовьте соус *сабайон* и, когда он остынет, выложите шарлотку из формы и залейте ее соусом.

ELIZABETH W.ESTERLING
LE COOKBOOK



НОРМАНДСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Mousse au Chocolat Normandie

На 6—8 порций

Шоколада (*разломать на мелкие кусочки*)	250 г
«Бисквитных пальчика» (*стр. 167*) или другого сладкого хрустящего печенья удлиненной формы	24
Воды	5 ст. л.
Несоленого масла (*размягчить*)	250 г
Сахарного песка	около 125 г
Яйца (*отделить от белков и взбить белки до консистенции густой пены*)	3
Соленого очищенного миндаля (*помолоть*)	125 г
Взбитых сливок двойной жирности	1/4 л
Сливок двойной жирности (*взбить с 1 ст. л. глазури и 1/2 ч. л. ванильного экстракта*)	1/4 л

Приготовьте форму для шарлотки вместимостью 1,25 л и атласную ленту длиной 60 см и шириной 5 мм. Вырежьте из кальки круг с подходящим диаметром и проложите им дно формы. Стенки формы покройте бисквитами.

Положите кусочки шоколада в кастрюлю с водой и перемешайте на медленном огне, пока шоколад не растворится. Сразу же снимите кастрюлю с огня и остудите смесь. Взбейте в миске масло с сахаром до получения пышной светлой массы. Затем по одному вмешайте желтки и добавьте молотый миндаль. Залейте в миску остывший шоколад, перемешайте и добавьте взбитые белки. Наконец, аккуратно вмешайте взбитые сливки без приправ.

Приготовленную смесь перелейте в форму, накройте ее полиэтиленом и поставьте в мороженицу примерно на 1,5 часа.

Когда мусс застынет, осторожно выложите его на плоское сервировочное блюдо и снимите бумагу. Заполните кулинарный мешочек с фигурной насадкой приправленными сливками и украсьте мусс сверху розочками и фестонами. Окружите десерт лентой, завязав ее небольшим бантиком, и подавайте к столу.

DIONE LUCAS AND MARION GORMAN
THE DIONE LUCAS BOOK OF FRENCH COOKING

ХОЛОДНЫЙ ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

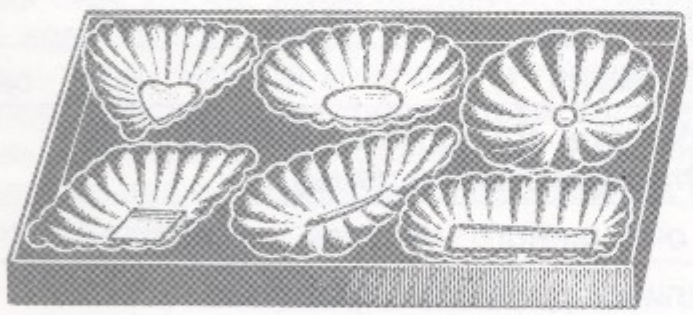
Этот пирог превосходно сохраняется в замороженном виде. Я всегда храню один такой десерт на всякий случай.

На 6 порций

Сливочного масла	250 г
Сахара	250 г
Яйца (*отделить желтки от белков*)	3
Апельсина (*натереть корочку и выжать сок*)	1,5
Лимон (*натереть корочку и выжать сок*)	1
Бисквита, нарезанного прямоугольными ломтиками, или 15 «бисквитных пальчиков» (*стр. 167*)	350 г

Тщательно смешайте масло с сахаром и добавьте желтки, цитрусовые корки и сок. Взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в масло. Проложите бисквитами дно формы вместимостью 900 мл и залейте слой приготовленной смеси. Продолжайте чередовать слои, пока не заполните форму, закончив слоем бисквитов. Поставьте десерт в холодильник на ночь или в морозильную камеру не менее чем на 2 часа.

HELEN CORBITT
HELEN CORBITT'S COOKBOOK



КОФЕЙНО-СЛИВОЧНЫЙ ДЕСЕРТ

Biskuit Fanny

На 4—6 порций

Сливочного масла (*размягчить*)	175 г
Яичных желтка	3
Глазури (*просеять*)	4 ст. л.
Свежего крепкого черного кофе (*охладить*)	4 ст. л.
«Бисквитных пальчиков» (*стр. 167*)	20
Взбитых сливок двойной жирности	600 мл
Жареного миндаля	60 г

Взбейте масло до получения кремообразоной массы. Добавьте желтки, а потом глазурь. Затем добавляйте кофе по капле, постоянно перемешивая до получения консистенции густого крема. Приготовьте стеклянное блюдо и выкладывайте на нем поочередно слои кофейной смеси и бисквитов. Сверху положите слой взбитых сливок и посыпьте жареным миндалем.

ELIZABETH SCHULER
MEIN KOCHBUCH

«ЗАМАРАШКА»

Во время Второй мировой войны автор этого рецепта поступил на службу в торговый флот, став членом Объединенной морской службы. Клубы ОМС, которые существуют до сих пор, были организованы с целью создания всех условий для отдыха и развлечений моряков с торговых судов во всех портах мира. Именно в одном из таких клубов, в Рио-де-Жанейро, автор впервые попробовал этот популярный бразильский десерт, название которого в переводе с бразильского языка означает «Замарашка». Техника приготовления карамели продемонстрирована на стр. 8.

На 4 порции

Сахара	300 г
Спелых бананов (*очистить*)	6
Яичных белка	2
Винно-каменной соли (*кремортартара*)	1/4 ч. л.
Соль	
Сахара	125 г
Взбитые сливки двойной жирности	

В кастрюле с толстыми стенками приготовьте карамель из 200 г сахара. Покройте небольшим количеством карамели неглубокую форму для выпечки размером 22×22 см. Разложите бананы на дне формы и смажьте их оставшейся карамелью. Тщательно взбейте желтки, добавьте винно-каменной соли и щепотку соли, а затем постепенно вмешайте оставшийся сахар, засыпая в смесь по 1 ст. л. за один прием. После добавления каждого ингредиента тщательно взбивайте смесь. Покройте бананы приготовленной смесью и выпекайте в духовке при температуре 180°С в течение 15 минут. Затем подержите десерт в духовке еще 30 минут, постепенно уменьшая огонь до 130°С. Выключите огонь и оставьте десерт в духовке с открытой дверцей примерно на 1 час. Затем остудите его и подавайте к столу со взбитыми сливками.

JAMES BEARD
DELIGHTS AND PREJUDICES

ЯБЛОЧНЫЙ «ЕЖ»

На 8—12 порций

Маленьких яблок (*12 яблок оставьте целыми, очистив их и удалив сердцевину; остальные очистите, удалите сердцевину и нарежьте ломтиками*)	36
Сахара	250 г
Воды	600 мл
Мелко натертой лимонной корки	1/2 ч. л.
Яичных белка (*взбейте до консистенции густой пены*)	2
Сахарной пудры	3 ст. л.
Очищенного миндаля (*нарежьте полосками*)	125 г

Потушите целые яблоки с сахаром и водой в закрытой жестяной кастрюле; когда яблоки станут мягкими, аккуратно

достаньте их и переложите на тарелку. В оставшийся сироп положите нарезанные яблоки и лимонную корку и готовьте на медленном огне, пока они не превратятся в однородную массу; перемешивайте яблоки, чтобы они не подгорали. Покройте дно блюда для выпечки приготовленным повидлом, сверху положите спелые яблоки и заполните их отверстия повидлом. Продолжайте выкладывать слои в той же последовательности так, чтобы образовать возвышение овальной формы. Воткните полоски миндаля на равном расстоянии друг от друга по всей поверхности десерта так, чтобы они были похожи на иголки. Поставьте форму в духовку, прогретую до температуры 150°C, на несколько минут, чтобы меренга приобрела золотистый оттенок, а затем сразу же подавайте к столу.

HILDAGONDA J DUCKITT
HILDA'S «WHERE IS IT?» OF RECIPES

ВЕНГЕРСКИЙ ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ

Màglyarakàs

На 6—8 порций

Черствых рожков или пшеничного хлеба (*нарезать мелкими кусочками*)	200 г
Яйца (*отделить желтки от белков*)	3
Сахара	100 г
Сливочного масла (*растопить*)	30 г
Молока	600 мл
Кишмиша или консервированных кислых вишен (*замочите в 4 ст. л. рома*)	100 г
Молотых грецких орехов	100 г
Яблок (*очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками*)	500 г
Абрикосового джема	3 ст. л.

Смешайте желтки с сахаром и добавьте растопленное масло. Затем добавьте молоко, тщательно перемешайте и залейте этой смесью рожки или белый хлеб. Подождите, пока хлеб полностью не пропитается молочной смесью.

Смажьте маслом блюдо для выпечки и положите на дно половину хлебной смеси. Посыпьте сверху кишмишем или кислыми вишнями и грецкими орехами. Затем выложите оставшуюся хлебную смесь и воткните в нее вертикально ломтики яблок. Выпекайте десерт в духовке при температуре 190°C в течение 30 минут.

За это время взбейте белки до консистенции густой пены и вмешайте их в абрикосовый джем. Покройте этой смесью готовый пудинг и разровняйте поверхность ножом. Снова поставьте пудинг в духовку, уменьшив температуру до 170°C, и выпекайте еще 10—15 минут, чтобы меренга поднялась и подрумянилась. При сервировке нарежьте пудинг большими кусками.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

«АЛЯСКА»

Для основания десерта можно использовать любой другой вид бисквита, который вам нравится, но это самый быстрый и легкий рецепт.

На 6—8 порций

Просеянной муки	150 г
Сахара	125 г
Пищевой соды	1,5 ч. л.
Соли	1/2 ч. л.
Шортенинга (*жир, добавляемый в тесто для рассыпчатости*)	60 г
Молока	100 мл
Яйцо	1
Ванильного экстракта	1 ч. л.
Ванильного мороженого в форме бруска (*стр. 166*)	около 1 л
Яичных белка	3
Сахарного песка	100 г

Смажьте маслом квадратную форму для выпечки размером 22×22 см и посыпьте ее мукой. Смешайте в миске муку, сахар, соду и соль. Добавьте шортенинг и молоко. Взбивайте смесь в электрическом миксере на маленькой скорости в течение 1,5 минуты. Можно также перемешать ложкой до получения густой однородной массы. Добавьте яйцо и ваниль. Взбивайте еще 1,5 минуты. Перелейте смесь в форму и выпекайте в духовке при температуре 180°C примерно 20—25 минут, пока центр бисквита не станет пружинистым на ощупь. Остудите бисквит.

Срежьте со всех сторон бисквита ломтики толщиной 5 см и отложите их. Приготовьте меренгу: взбейте белки до консистенции мягкой пены, а затем постепенно вмешайте сахар по 1 ст. л. за прием, пока белки не станут густыми и блестящими. Поставьте мороженое на бисквит. Покройте поверхность мороженого и бисквита меренгой. Выпекайте десерт в духовке при температуре 230°C в течение 5 минут, чтобы меренга слегка подрумянилась. Сразу же подавайте «Аляску» к столу.

JAMES BEARD
JAMES BEARD'S AMERICAN COOKERY

КОРОЛЕВСКИЙ ПУДИНГ

Pouding à la Reine

На 6 порций

Хлебных крошек	500 г
Молока	1,25 л
Сахара	125 г
Натертой лимонной корки, или 2 кусочка сахара (*натереть со всех сторон о лимонную корку и потолочь*)	1 ч. л.
Сливочного масла (*размягчить*)	60 г
Яйца (*слегка взбить*)	4
Абрикосового джема	125 г
Яичных белков	6
Сахарной пудры	350 г
Взбитые сливки двойной жирности	

Смешайте хлебные крошки с молоком, сахаром, лимонной коркой, маслом и взбитыми яйцами. Переложите смесь в смазанную маслом форму и готовьте в духовке при температуре 180°С примерно 40 минут. Когда пудинг будет готов, смажьте его сверху абрикосовым джемом. Взбейте белки до консистенции густой пены и смешайте их с сахарной пудрой. Покройте пудинг меренгой и снова поставьте его в духовку, уменьшив огонь до 150°С, на 10—15 минут, чтобы меренга подрумянилась. Остудите пудинг и подавайте его к столу холодным, со взбитыми сливками.

MASSEY AND SON'S COMPREHENSIVE PUDDING BOOK

ГРУШИ В МЕРЕНГЕ

Это блюдо можно приготовить также из вишни, чернослива или мелких черных слив, тушеных или запеченных с сахаром. Подойдут и яблоки, персики или обычные сливы, но из них надо приготовить повидло с добавлением сахара. Следует удалить кожицу и косточки этих фруктов, но несколько ядер из косточек можно очистить и добавить к фруктам.

На 6 порций

Груш (*очистить, удалить сердцевину, залить водой и потушить в течение 20 минут*)	1 кг
Яичных белков	5
Сахара	5 ст. л.

Заполните глубокую форму для пирога тушеными грушами (груши должны быть хотя ба наполовину закрыты соком). Взбейте белки с сахаром и разложите их ровным слоем на фрукты. Сразу же поставьте десерт в духовку, прогретую до температуры 180°С, и выпекайте в течение 30 минут.

ELIZABETH RAY
THE BEST OF ELIZA ACTION

МЕРЕНГИ

Meringues Ordinaires

Можно приправить меренги по вкусу кофейным экстрактом или порошком какао.

На 3—4 дюжины меренг, в зависимости от их размера

Яичных белков	8
Глазури	500 г

Взбейте белки до консистенции густой пены и постепенно добавляйте глазурь, продолжая взбивать. Затем взбивайте еще около 10 минут. Смажьте противень растительным маслом, выложите на него ложкой порции меренговой смеси и поставьте в духовку, прогретую до температуры 50°С, на несколько часов или на всю ночь.

LA MERE BRAZIER
LES SECRETS DE LA MERE BRAZIER

ФИСТАШКОВЫЕ МЕРЕНГИ

Meringues aux Pistaches

Примерно на 20 меренг

Фисташек (*очистить и подсушить в духовке при температуре 170°С в течение 10 минут*)	125 г
Яичных белков	6
Сахарной пудры	125 г

Растолките фисташки в ступе, время от времени добавляя немного яичного белка, пока не получится однородная масса. В теплостойкой миске взбейте оставшиеся белки до консистенции густой пены, поставьте миску на кастрюлю со слабо кипящей водой и постепенно вмешайте около 90 г сахара, постоянно взбивая. Когда смесь станет густой и блестящей, смешайте ее с фисташками.

Покройте противень смазанной маслом калькой и посыпьте ее сахарной пудрой. Переложите меренги ложкой на противень на расстоянии 1 см друг от друга и выпекайте в духовке при температуре 50°С в течение нескольких часов, чтобы меренги просохли, но не приобрели коричневый оттенок. Затем снимите меренги с противня лопаткой и переложите их на металлическую решетку. Решетку поставьте в духовку, чтобы нижняя поверхность меренг тоже просохла. До использования храните меренги в сухом месте.

VIARD AND FOURET
LE CUISINIER ROYAL

ХОЛОДНЫЙ МЕРЕНГОВЫЙ «СЭНДВИЧ»

Le Vacherin Glacé

Для приготовления этого эльзасского десерта необходимо, чтобы мороженое было достаточно мягкое. Однако затем десерт следует снова заморозить, чтобы он сохранил форму. Техника изготовления меренговых корзин показана на рис. 86.

Для клубничного или малинового мороженого приготовьте пюре из 125 г ягод, протерев их через нейлоновое сито. Добавьте около 60 г сахарной пудры или глазури. Взбейте 150 мл сливок двойной жирности до консистенции мягкой пены, вмешайте их в пюре из ягод и замораживайте в течение 2 часов.

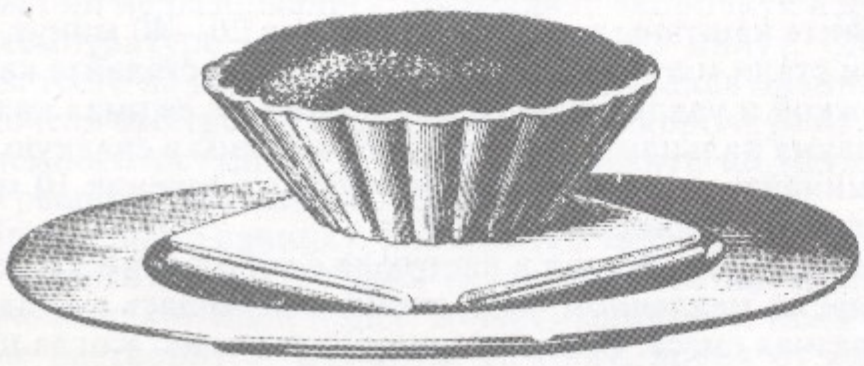
На 6—8 порций

Мелких, круглых меренговых коробки диаметром 20 см	2
Ванильного мороженого (*стр. 166*)	600 мл
Кирша	2 ст. л.
Консервированной клубники или клубничного варенья	60 г
Свежего ананаса (*нарезать мелкими кубиками*)	60 г
Миндальных печений (*покрошить*)	6
Клубничного или малинового мороженого	300 мл
Клубники или малины	125 г
Сливок двойной жирности (*охладить*)	300 мл
Ванильного сахара	2 ст. л.

Размягчите ванильное мороженое и вмешайте в него кирш, консервированную клубнику или клубничное варенье, кусочки ананаса и крошки миндального печенья. Заполните коробки приготовленным мороженым, скрепите их друг с другом и поставьте в мороженицу на 30 минут. Затем покройте стенки десерта клубничным или малиновым мороженым и украсьте их целыми ягодами того же сорта. Снова поставьте в мороженицу.

Взбейте сливки до консистенции густой пены, добавив в конце ванильный сахар. Украсьте десерт взбитыми сливками.

AUSTIN CROZE
LES PLATS REGIONAUX DE FRANCE



МЕРЕНГОВЫЕ КОРЗИНКИ

Вместо рисовой бумаги можно проложить противень смазанной маслом и посыпанной мукой калькой.

На 4—5 маленьких корзинок или 1 большую корзину

Яичных белка	4
Глазури (*просеять*)	250 г
Ванильного экстракта	1 ч. л.

Положите белки в теплостойкую миску, поставьте ее на кастрюлю со слабо кипящей водой и взбивайте, постепенно добавляя глазурь, пока смесь не загустеет. Приправьте смесь ванильным экстрактом.

С помощью кулинарного мешочка с фигурной насадкой выложите кольца из меренговой смеси на противень, проложенный рисовой бумагой, чтобы получить 4—5 маленьких корзинок или 1 большую. Поставьте противень в духовку, прогретую до температуры 130°C, примерно на 1—1,5 часа, пока меренги не затвердеют.

CONSTANCE SPRY AND ROSEMARY HUME
THE CONSTANCE SPRY COOKERY BOOK

ПУДИНГ ИЗ МОРОЖЕНОГО

Pudding Mère Brazier

Техника приготовления карамели показана на стр. 8. Матушка Бразьер готовила этот пудинг для своих служащих в течение всего года из черствых раскрошившихся бисквитов и остатков мороженого. Однако он оказался настолько вкусен, что был включен и в меню ресторана.

На 6—8 порций

Мороженого (*стр. 166*)	1 л
Черствого бисквита (*покрошить*)	500 г

Карамель

Сахара	250 г
Воды	2 ст. л.

Кипятите сахар с водой в форме для шарлотки вместимостью 1,5 л на среднем огне, пока не получится карамель, время от времени покачивая форму круговыми движениями. Затем сразу же опустите форму в холодную воду и повращайте ее, чтобы покрыть карамелью всю внутреннюю поверхность формы.

Смешайте мороженое с бисквитными крошками и переложите смесь в форму. Поставьте форму в мелкое блюдо для выпечки, наполовину заполненное горячей водой, и выпекайте пудинг в духовке при температуре 180°C в течение 45 минут. Остудите готовый десерт, поставьте его на ночь в холодильник, а затем подавайте к столу.

LA MÈRE BRAZIER
LES SECRETS DE LA MÈRE BRAZIER

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ПЕРСИКАМИ

Pêche Melba

Вместо белых персиков можно использовать желтые. Если персики абсолютно спелые и имеют безупречный внешний вид, то варить их необязательно: просто очистите фрукты, натрите срезом половинки лимона, удалите косточки и посыпьте сахарной пудрой. При желании можно заменить малиновый соус на простое малиновое пюре с сахаром.

На 6 порций

Свежих белых персиков (*очистить и натереть лимоном*)	6
Сахара	250 г
Воды	350 г
Стручок ванили	1
Ванильного мороженого (*стр. 166*)	1 л
Свежего миндаля (*очистить и нарезать тонкими длинными ломтиками*) или 40 г бланшированного миндаля (*нарезать полосками*)	250 г

Малиновый соус

Свежей малины (*протереть через нейлоновое сито*)	500 г
Сахарной пудры	3 ст. л.
Лимонного сока	1 ч. л.

Поставьте в холодильник 6 бокалов для шампанского.

Налейте в кастрюлю с толстыми стенками воду, добавьте сахар и стручок ванили и доведите смесь до кипения. Затем уменьшите огонь, положите в сироп персики, накройте кастрюлю и варите в течение 5—6 минут. Остудите персики прямо в сиропе. Затем просушите их, разделите пополам и удалите косточки.

Для приготовления малинового соуса перелейте малиновое пюре в небольшую эмалированную кастрюлю и добавьте сахар (количество сахара можно увеличить по вкусу). Кипятите смесь на медленном огне в течение 5—6 минут, помешивая деревянной ложкой, а затем добавьте лимонный сок, который усилит вкус малины. Остудите готовый соус.

Перед подачей на стол положите на дно каждого бокала ванильное мороженое. Накройте двумя половинками персика, а сверху полейте малиновым соусом и посыпьте миндалем.

LOUISETTE BERTHOLLE
UNE GRANDE CUISINE POUR TOUS

МИНДАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ

Le Délicieux

Техника покрывания формы карамелью показана на стр. 42.

На 8 порций

Миндального печенья (*подсушить в духовке, растолочь в ступе и просеять*)	600 г
Яичных белков	8
Сахарной пудры	около 4 ст. л.
Шоколада (*расплавить с 1—2 ст. л. воды на медленном огне*)	125 г
Карамели (*стр. 8*)	около 125 г
Холодного соуса *сабайон* (*стр. 166*), приправленного киршем	1/2 л

Взбейте белки до консистенции густой пены, добавьте сахарную пудру по вкусу, расплавленный шоколад и измельченное миндальное печенье. Покройте карамелью форму для шарлотки вместимостью 2 л и перелейте в нее миндальную смесь.

Выпекайте десерт в духовке при температуре 180°С в течение 25 минут. Затем достаньте десерт, остудите его и выложите из формы на круглый бисквит. Перед подачей на стол залейте десерт холодным соусом *сабайон*.

EDOUARD NIGNON
LES PLAISIRS DE LA TABLE

КАШТАНОВЫЙ ТОРТ

Gâteau de Chataignes

Этот торт следует приготовить за день до подачи на стол.

На 4 порции

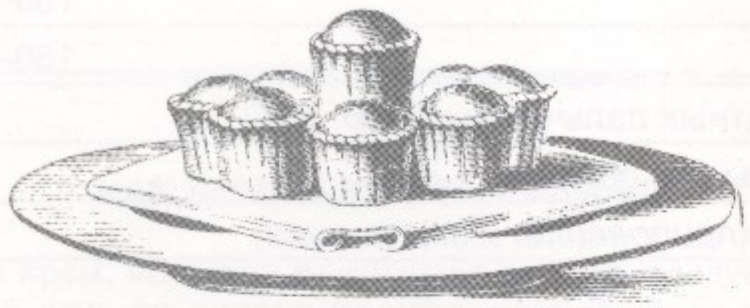
Каштанов (*надрезать оболочку*)	1 кг
Сахарной пудры (*растворить примерно в 100 мл воды*)	100 г
Шоколада (*разломать на кусочки*)	300 г
Воды	около 1 ст. л.
Яйца	3
Сливочного масла	15 г
Рома	100 мл

Положите каштаны в кипящую воду на 20—40 минут, чтобы они стали мягкими. Затем по одному доставайте каштаны ложкой и удаляйте оболочку и кожицу, сжимая каждый орех двумя пальцами. Переложите каштаны в сладкую воду и разминайте их деревянным пестиком в течение 10 минут до получения однородной массы.

Расплавьте шоколад в кастрюле с небольшим количество воды на медленном огне, чтобы получилась густая кремообразная смесь. Снимите кастрюлю с огня. Когда шоко-

лад остынет, вмешайте яйца, масло и ром. Приготовьте стеклянное блюдо и выкладывайте на него поочередно слои каштановой и шоколадной смеси. Придайте торту любую форму, которая вам нравится. Закончите слоем шоколадного крема.

CLARISSE OU LA VIEILLE CUISINIÈRE



ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

Одной из самых популярных сладостей в эпоху короля Георга была так называемая «хрустящая корочка» (*crackling crust*), которую готовили из миндаля и взбитых белков. Этот вариант десерта с восхитительной начинкой из шоколада и сливок назвали просто «шоколадным пирогом».

На 8—10 порций

Шоколада (*разломать на мелкие кусочки*)	250 г
Простых сливок	300 мл
Глазури	1 ст. л.
Рома	1 ст. л.
Сливок двойной жирности (*охладить*)	300 мл
Миндаля (*поджарить*)	60 г
Шоколадных хлопьев	60 г

«Хрустящая корочка»

Молотого миндаля	175 г
Сахарной пудры	60 г
Яичный белок (*взбить*)	1

Сначала приготовьте «хрустящую корочку», которая будет представлять собой основу пирога. Смешайте молотый миндаль, сахарную пудру и взбитый белок, чтобы получилось густое тесто, и поставьте его в холодильник на 30 минут. Затем слепите из теста шар и раскатайте его на смазанном маслом противне (должен получиться круг диаметром 20 см). Если тесто слишком липкое, посыпьте его мукой. Поднимите края и сделайте декоративные защипы по краям теста большим и указательным пальцами или зубчиками вилки. Отрежьте полоску фольги и оберните ею края теста, чтобы они не разорвались. Выпекайте «корочку» в духовке при температуре 180°С в течение 20—25 минут. Следите, чтобы тесто не подгорело, поскольку миндаль начинает гореть очень быстро. Достаньте готовую «корочку» из духовки, немного остудите, а затем переложите на металлическую решетку до полного остывания.

Приготовьте начинку. Положите в миску кусочки шоколада и залейте их простыми сливками. Поставьте миску в кастрюлю с кипящей водой и перемешивайте, пока шоколад не растворится. Остудите начинку, время от времени перемешивая ее для равномерного охлаждения. Как только начинка начнет застывать, добавьте глазурь и слегка взбейте, чтобы образовалась легкая пена. Следите за тем, чтобы смесь не начала расслаиваться; если это произошло, сразу же прекратите взбивание. Шоколадная смесь должна посветлеть и увеличиться в объеме.

Перелейте шоколадную начинку в приготовленную миндальную основу. Взбейте сливки двойной жирности, добавив в них ром. Украсьте пирог розочками из взбитых сливок и воткните в них миндаль и шоколадные хлопья. Пирог должен иметь такой же экзотический вид, как и в старые времена, когда его украшали миндалем, обернутым в золотую фольгу, засахаренными лепестками розы и другими замысловатыми безделушками, которые только можно придумать.

MICHAEL SMITH
FINE ENGLISH COOKERY

ГРУШИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Poires Belle-Hélène

На 6 порций

Груш (*очистить, но не резать*)	6
Сахарной пудры	150 г
Соды	200 мл
Ванильного мороженого	1 л
Миндаля (*поджарить и нарезать полосками*)	60 г

Шоколадный соус

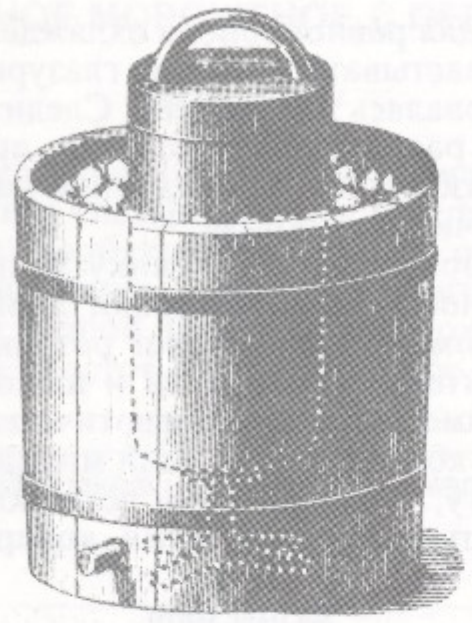
Шоколада (*разломать на кусочки*)	200 г
Воды	200 мл
Несоленого сливочного масла (*нарезать на мелкие кусочки*)	90 г

Смешайте воду с сахаром, поставьте на медленный огонь и варите груши в сиропе в течение 10—25 минут (время приготовления зависит от сорта, размера и степени зрелости груш). Остудите груши прямо в сиропе.

Для приготовления шоколадного соуса положите шоколад в кастрюлю с водой, поставьте на медленный огонь и перемешайте, пока шоколад не растворится, а смесь не станет однородной. Снимите кастрюлю с огня и постепенно, по кусочку, вмешайте масло, пока соус не станет густым и блестящим.

Приготовьте широкую сервировочную вазу, положите в нее ванильное мороженое, сверху уложите груши и посыпьте их миндалем. Горячий шоколадный соус подавайте к столу отдельно от десерта.

GINETTE MATHIOT
JE SAIS FAIRE LA PÂTISSERIE



«ПЛАВУЧИЙ ОСТРОВ»

В XVII веке этот десерт часто подавали как дополнительное блюдо на пирах и больших обедах. Во время королевы Виктории это блюдо все еще украшало званые обеды, но сейчас оно встречается редко. Десерт представляет собой вариант *трайфла*. Существует много разновидностей этого блюда: в большинстве случаев один большой «остров» плавает в кремовом «озере», но можно оформить блюдо и в виде нескольких маленьких «островков». В любом случае необходимо сервировать десерт в большом и достаточно мелком блюде. Вместо фруктового пюре можно приготовить английский крем (*стр. 166*).

На 4 порции

Малинового или клубничного пюре	400 мл
Сливок двойной жирности	600 мл
Круглого бисквита (*нарезать вдоль на 3 тонких ломтика*)	500 г
Абрикосового джема	125 г
Миндаля (*очистить и мелко нарезать*)	90 г
Шерри	2 ст. л.
Сахарной пудры	125 г
Ванильного экстракта	1/2 ч. л.

Смешайте пюре из ягод с половиной сливок, тщательно взбейте смесь и перелейте в большое и довольно мелкое блюдо. Смажьте 3 ломтика бисквита абрикосовым джемом и посыпьте их миндалем. Аккуратно положите бисквиты друг на друга в центре блюда. Бисквиты должны плавать в пюре. Полейте бисквиты шерри. Оставшиеся сливки взбейте с сахаром и ванилью и выложите на бисквитный «остров».

Поставьте блюдо в холодильник на 1 час, а затем подавайте к столу. Если бисквиты не будут плавать в пюре, вкус десерта от этого не проиграет, однако «остров» все же должен свободно перемещаться по всему блюду.

ELIZABETH AYRTON
THE COOKERY OF ENGLAND

ТРАДИЦИОННЫЙ ТРАЙФЛ

Лучше всего приготовить силлабаб на 1 день раньше. Вино в этом рецепте можно заменить на 1/4 л шерри или мадеры, но в этом случае используйте только 100 мл бренди.

На 8 порций

Вина	150—200 мл
Бренди	150—200 мл
«Бисквитных пальчиков» (*стр. 167*)	8
Миндального печенья	250 г
Сливок (*приправить 2 ст. л. вина*)	1/4 л

Взбитый силлабаб

Больших лимона	2
Сахарной пудры	200 г
Шерри	350 мл
Бренди	350 мл
Сливок двойной жирности	600 мл

Кастэрд

Лимона (*срезать тонкую кожицу*)	1/2
Молока	200—250 мл
Сахарной пудры	40 г
Яичных желтков (*тщательно взбить*)	6
Сливок	200—250 мл
Бренди (*необязательно*)	80 мл
Очищенного миндаля, нарезать полосками (*необязательно*)	30 г

Для приготовления силлабаба: срежьте с лимонов тонкую корочку, выжмите сок лимонов, смешайте его со срезанной корочкой и оставьте на несколько часов. Затем процедите сок, добавьте сахар, шерри и бренди. Когда сахар растворится, добавьте сливки и тщательно взбейте смесь до консистенции густой пены. Затем переложите смесь в муслиновое сито, чтобы стекла лишняя жидкость.

Для приготовления кастэрда: положите лимонную корку в молоко и оставьте на 30 минут, чтобы молоко настоялось, а затем прокипятите смесь на медленном огне в течение нескольких минут, добавив сахарную пудру. Смешайте взбитые желтки со сливками, быстро добавьте кипящее молоко, удалите лимонную корку и перелейте крем в глубокую теплостойкую миску. Поставьте ее на кастрюлю с кипящей водой и готовьте крем на пару, не прекращая медленно помешивать. Когда крем немного загустеет, ускорьте движения ложки, стараясь задевать дно миски, и продолжайте перемешивать, пока смесь не начнет закипать. В этот момент сразу же снимите миску с пара, иначе крем быстро свернется. Перелейте крем в холодную миску и перемешайте, пока он не остынет, а затем постепенно добавьте бренди и миндаль (последние два ингредиента необязательны).

Для приготовления трайфла: замочите бисквит и миндальное печенье в смеси вина и бренди. Приготовьте стек-

лянную вазу и покройте ее дно половиной бисквитов и печенья, затем залейте кастэрдом, выложите оставшиеся бисквиты, а сверху покройте слоем силлабаба. Взбейте сливки, приправленные вином, до получения самой мягкой пены, снимите пену и аккуратно разложите ее на поверхности трайфла.

ELIZABETH RAY
THE BEST OF ELIZA ACTION

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТРАЙФЛ

Взбитый крем, который покрывает трайфл, следует приготовить за день до подачи на стол, поскольку со временем его вкус улучшается, а пена станет плотнее.

На 8 порций

Небольших «бисквитных пальчиков» или ломтиков бисквита	6
Миндальных печений	12
Миндальных бисквита	24
Шерри или сладкого вина	300 мл
Бренди	6 ст. л.
Лимон (*натереть корочку*)	1
Бланшированного миндаля (*нарезать полосками*)	60 г
Малиновый или клубничный джем	
Холодного английского крема, приготовленного из 8 яичных желтков (*стр. 166*)	600 мл

Взбитый крем

Сахарной пудры	90 г
Яичных белка (*взбить до консистенции густой пены*)	2
Шерри или сладкого вина	2—3 ст. л.
Сливок двойной жирности	600 мл

Чтобы приготовить взбитый крем, смешайте в миске сахар, взбитые белки, сливки и шерри или сладкое вино. Тщательно взбивайте все ингредиенты в прохладном месте; по мере образования пены снимайте ее шумовкой и перекладывайте в сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Продолжайте взбивать, пока не наберете достаточно пены, а затем накройте сито и поставьте его на ночь в прохладное место.

На следующий день положите бисквиты и миндальное печенье на дно глубокого блюда вместимостью 1,5 л. Смешайте шерри или вино с бренди и залейте этой смесью печенье. Если вина окажется недостаточно, добавьте немного: печенье должно полностью пропитаться. Посыпьте печенье натертой лимонной корочкой и миндалем, а сверху положите слой малинового или клубничного джема. Затем залейте кастэрдом и аккуратно разложите на его поверхности взбитый крем. Слой крема должен быть как можно толще; его можно украсить ярким смородиновым желе и засахаренными фруктами или цветами.

MRS ISABELLA BEETON
THE COOK OF HOUSEHOLD MANAGEMENT

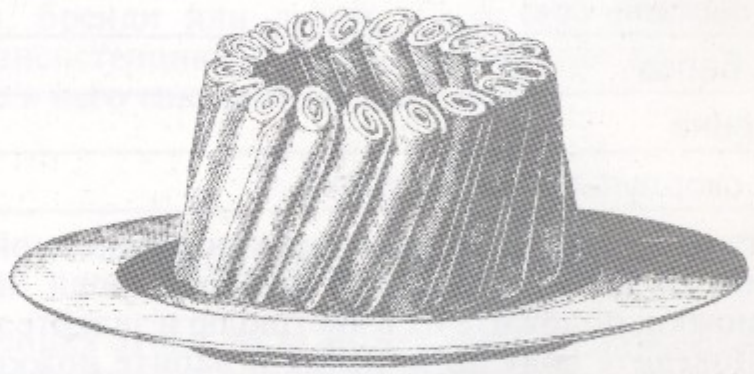
ТРАЙФЛ С КРЫЖОВНИКОМ

На 6—8 порций

Крыжовника (*очистить*)	1 кг
Воды	150 мл
Мягкого коричневого сахара	около 350 г
Английского крема (*стр. 166*)	600 мл
Сбитых сливок двойной жирности	300 мл
Консервированные или засахаренные фрукты	

Налейте в кастрюлю воду, добавьте крыжовник и сахар по вкусу и кипятите смесь на среднем огне в течение 15—25 минут. Когда крыжовник разварится, переложите его на дно глубокого стеклянного блюда и залейте английским кремом. Поставьте трайфл в прохладное место. Когда крем застынет, положите сверху слой взбитых сливок, украсьте десерт кольцами из консервированных или засахаренных фруктов и подавайте к столу.

MARY JEWRY
WARNE'S MODEL COOKERY AND HOUSEKEEPING BOOK



ТРАЙФЛ

Этот рецепт взят из книги, изданной анонимно в 1757 году. Ее автором считают английского кулинара Ханну Гласс. Автор предлагает украсить десерт миндальным печеньем, смородиновым желе и цветами. Инструкцию по приготовлению силлабаба вы найдете на стр. 89.

На 4 порции

«Бисквитных пальчика» (*стр. 167*)	3
Миндального печенья (*разделить на половинки*)	90 г
Миндальных бисквитов	90 г
Шерри	100 мл
Английского крема (*стр. 166*)	400 мл
Силлабаба	400 мл

Покройте дно сервировочного блюда бисквитами и печеньем. Пропитайте их шерри, а затем добавьте слой английского крема. Сверху залейте силлабабом и подавайте десерт к столу.

THE ART OF COOKERY, MADE PLAIN AND EASY

СТАНДАРТНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЖЕЛЕ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ НОЖЕК

Этого количества желе хватит на 400 мл вина или фруктового сока. Приготовьте желе за день до того, как вы используете его в десерте. Техника разделывания телячьих ножек показана на стр. 16.

Для получения около 600 мл желе

Небольшие телячьи ножки или 1 большая (*разделать*)	2
Воды	1,25 л
Сахара	175 г
Молотая корица	
Тонкие полоски апельсиновой или лимонной корки	
Апельсин (*выжать сок*)	1
Лимон (*выжать сок*)	1
Яичных белка	2
Белого вина	80 мл
Яичных скорлупы (*измельчить*)	2

Замочите разделанные телячьи ножки в холодной воде на несколько часов, чтобы в них не осталось крови. Затем просушите ножки, положите их в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите воду до кипения и варите ножки на медленном огне примерно 8—10 минут. Слейте эту воду, тщательно промойте ножки и снова положите их в чистую глубокую кастрюлю. Залейте свежей водой, доведите ее до кипения, снимите пену, накройте кастрюлю крышкой, оставив небольшую щель, и готовьте на медленном огне около 7 часов. В течение всего этого времени ножки должны быть полностью погружены в воду, поэтому по необходимости подливайте в кастрюлю кипяток. Готовую жидкость процедите через сито и поставьте на ночь в холодильник.

На следующий день соскребите с поверхности желе весь жир. Погрузите в горячую воду кусочек материи, выжмите его и протрите желе, удалив остатки жира.

Переложите желе в большую кастрюлю и нагрейте, чтобы оно растопилось. Добавьте сахар, щепотку молотой корицы, несколько полосок цитрусовой корки, апельсиновый или лимонный сок. В большой миске взбейте белки с белым вином, а затем переложите эту смесь в жидкое желе и добавьте измельченную яичную скорлупу. При этом тщательно взбивайте желе. Доведите смесь до кипения, продолжая взбивать, чтобы на поверхности желе образовалась густая пена. Уменьшите огонь и кипятите около 15 минут. Затем процедите смесь в миску через специальный мешочек или через сито, проложенное плотной тканью. Жидкость должна быть совершенно прозрачной; при необходимости процедите ее еще раз. В закрытой посуде в холодильнике желе может храниться в течение 5 дней.

САБАЙОН

Для получения около 600 мл сабайона

Яичных желтков	6
Сахарной пудры	200 г
Сухого белого вина (*сотерн, шампанское, марсала или шерри*)	300 мл
Тонких полосок лимонной корки, мелко нарезать (*необязательно*)	6

Положите желтки с сахаром в миску, достаточно большую, чтобы вместить тройной объем этих продуктов. Взбейте смесь до кремообразной консистенции. Поставьте миску в кастрюлю с водой, немного не доведенной до кипения. Продолжайте взбивать смесь. Добавьте вино и, при желании, лимонную корку, а затем взбивайте, пока смесь не превратится в пышный пенистый мусс. Достаньте миску из водяной бани и взбивайте еще около минуты.

В качестве самостоятельного десерта сабайон обычно подают к столу горячим, разлив его в индивидуальные бокалы. Если же сабайон используется как соус, его можно сервировать как горячим, так и холодным. Для получения холодного соуса поставьте миску на лед и взбивайте крем, пока он не остынет. Можно также добавить к соусу взбитые сливки.

ПРОСТОЕ МОРОЖЕНОЕ

Чтобы получить ванильное мороженое, воспользуйтесь рецептом приготовления ванильного кастэрда.

Для получения около 600 мл мороженого

Яичных желтков	8
Сахара	125—150 г
Кипяченого молока	600 мл

Положите в миску желтки с сахаром и взбивайте их венчиком до получения густой светлой смеси. Стекая с венчика, смесь должна образовывать след на поверхности. Постепенно добавляйте горячее кипяченое молоко, постоянно помешивая. Перелейте смесь в кастрюлю с толстыми стенками. Поставьте кастрюлю на медленный огонь или на водяную баню и готовьте, постоянно помешивая, пока смесь не начнет прилипать к ложке, не доводя до кипения. Процедите крем через сито и перемешивайте, пока он не остынет. Замораживать крем лучше всего в специальной мешалке для мороженого.

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ (*КАСТЭРД*)

Créme Anglaise

Для получения около 600 мл крема

Яичных желтков	6
Сахарной пудры	60—125 г
Кипяченого молока	600 мл

Взбивайте в миске желтки с сахаром, пока смесь не посветлеет и, стекая с венчика, не начнет оставлять след на повер-

хности. Постепенно помешивая, медленно добавляйте горячее кипяченое молоко.

Перелейте смесь в кастрюлю с толстыми стенками. Готовьте крем на медленном огне, постоянно помешивая деревянной ложкой движениями в виде «восьмерки». Не доводите смесь до кипения. Как только крем начнет прилипать к ложке, снимите кастрюлю с огня и поставьте в емкость со льдом и небольшим количеством воды, чтобы остановить нагревание и не дать крему свернуться. Продолжайте помешивать в течение следующих 5 минут, пока крем немного не остынет, чтобы сохранить однородную консистенцию. Удалите все комки, процедив крем через сито. Чтобы крем оставался теплым, поставьте его на горячую водяную баню, не забывая иногда перемешивать. Если же вы хотите получить холодный крем, не доставайте его из емкости со льдом, пока он не остынет, но тоже помешивайте время от времени.

Ванильный крем. Положите в кастрюлю с кипяченым молоком стручок ванили, накройте кастрюлю и оставьте на 20 минут, а затем удалите ваниль. Этот стручок можно промыть и использовать еще раз.

Кофейный крем. Смешайте 30 г молотого кофе с 80—100 мл кипящей воды, чтобы получилась однородная масса. Процедите ее через несколько слоев муслина и добавьте в кипяченое молоко.

Карамельный крем. Приготовьте карамель из 90 г сахара и 1 ст. л. воды в кастрюле с толстыми стенками (*см. стр. 8*). Снимите с огня кастрюлю и залейте в нее кипяченое молоко. Снова поставьте кастрюлю на медленный огонь и перемешивайте, пока карамель не растворится в молоке.

Ромовый крем. Добавьте в приготовленный крем около 1 ст. л. рома.

«БИСКВИТНЫЕ ПАЛЬЧИКИ»

Эти бисквиты могут храниться в воздухонепроницаемой упаковке в течение 2—3 недель. Чтобы приправить бисквиты шоколадом, смешайте муку с 0,5—1 ст. л. какао. Для получения апельсиновых бисквитов добавьте к смеси желтков и сахара вместе с мукой 1 ст. л. мелко натертой апельсиновой корки.

Для получения 30 «бисквитных пальчиков»

Больших яйца (*отделить желтки от белков*)	3
Сахара	90 г
Муки (*смешать со щепоткой соли*)	75 г

Смажьте маслом противень, покройте его промасленной калькой и посыпьте мукой. Прогрейте духовку до температуры 220°С.

Положите желтки с сахаром в миску и взбивайте, пока смесь не загустеет, при использовании ручного электрического миксера это займет около 5 минут. Тщательно смешайте желтки с мукой. Взбейте белки до консистенции густой пены. Вмешайте в тесто сначала четверть всего объема белков, а затем аккуратно добавьте остальные.

Заполните тестом большой кулинарный мешочек с простой насадкой диаметром 1 см. Выдавливайте на приготовленный противень полоски теста длиной 10 см на расстоянии 5 см друг от друга. Затем посыпьте полоски сахарной пудрой и выпекайте в духовке в течение 8—10 минут, пока бисквиты слегка не подрумянятся. Осторожно снимите готовые бисквиты с противня и переложите их на металлическую решетку, чтобы они остыли.

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ

Для приготовления около 15 блинов диаметром 15—17 см

Муки	125 г
Соль	
Яйца	2
Молока	300 мл
Сливочного масла (*растопить*)	30 г
Бренди или ликера Гран Марнье (*необязательно*)	1 ст. л.

Насыпьте в миску муку и смешайте ее со щепоткой соли. Сделайте в центре углубление и разбейте в него яйца. С помощью венчика постепенно вмешайте яйца в муку круговыми движениями от центра к краям миски, одновременно добавляя молоко. Взбивайте тесто до получения однородной консистенции, а затем добавьте растопленное масло и, при желании, бренди или ликер. Тесто для блинов должно иметь консистенцию простых сливок; при необходимости добавьте в него еще немного молока.

ТЕСТО ДЛЯ ФРИТЮРА

Консистенция этого теста может быть разной, в зависимости от соотношения количества жидкости и муки. Из жидкого теста получится более хрустящий и нежный фритюр, но некоторое количество этого теста будет потеряно во время жарки. Более густое тесто лучше покрывает поверхность продукта, но фритюр получается грубее.

Для покрытия около 8 бананов, разрезанных вдоль

Муки	125 г
Соль	
Сахарной пудры (*необязательно*)	1 ч. л.
Сливочного масла (*растопить*)	30 г
Пива	4 ст. л.
Теплой воды	150 мл
Бренди (*необязательно*)	1 ст. л.
Большой яичный белок (*взбить до консистенции густой пены*)	1

Насыпьте в миску муку, смешайте ее со щепоткой соли и, по желанию, сахарной пудрой. Сделайте в центре углубление и налейте в него расплавленное масло, пиво и воду. Взбивайте смесь круговыми движениями от центра к краям миски до получения однородного теста. При желании можно приправить тесто бренди. Накройте миску и поставьте ее в теплое место примерно на 1 час. Непосредственно перед использованием теста вмешайте в него взбитый белок.